APRILE
2021

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

PASQUA
MAI PROVATO L'AGNELLO CON LA CAMOMILLA?

RICETTE REGIONALI
SARDE IN SAOR, SBRISOLONA, RISO PATATE E COZZE

SFIDE
L'ASPIC E I SUOI SEGRETI

BUONGIORNO PRIMAVERA

RAVIOLI CON SORPRESA, ZUPPA DI PESCE, MILLEFOGLIE DA APPLAUSO

#LACUCINAITALIANAGOESTOUNESCO

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/019/A.P./2019 - PERIODICO ROC - LO/MI - AUSTRIA € 11,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,99 - PORTOGALLO € 7,30

Opera A1

Opera A3

SEDIAMOCI A TAVOLA

Poco prima della pandemia, avevo iscritto mio figlio Leonardo a calcio. Non che in famiglia siamo particolarmente appassionati o tifosi (a parte mio padre che era fissato con il Genoa), ma ci piaceva l'idea di fargli conoscere fin da piccolo lo spirito della squadra. Sono andata spesso alle sue partite, sono ancora indecisa se potrebbe essere un buon centrocampista oppure un difensore, ma mi è piaciuto vedere come cresceva la dinamica del gruppo tra i bambini. All'inizio diffidenti, poi lentamente il disgelo fino agli abbracci e alla gioia a ogni vittoria, e la solidarietà a ogni sconfitta. In questo numero di *La Cucina Italiana* abbiamo chiesto a dei produttori di vino di indicare una o un collega che facesse del vino buono, un'etichetta che loro ammirano, abbiamo chiesto a due aziende di cioccolato concorrenti (Amedei e Domori) di condividere la stessa tavoletta, e a dei cuochi stellati di cucinare insieme e di scrivere lettere ai giovani. Piccoli ma consistenti sforzi per creare uno spirito di squadra, anche se nel linguaggio tecnico si dice sistema. Squadra. La stessa che ci porterà all'Unesco a candidare la nostra cucina come patrimonio immateriale, perché lo è; la stessa squadra, seppur in versione ridotta (vista la situazione), che si chiama famiglia e che si metterà a tavola per il pranzo pasquale (a tal proposito, da provare con urgenza l'agnello alla camomilla di Giovanni e le millefoglie di Joëlle). Il gruppo è tutto, per sanare le difficoltà, per raggiungere gli obiettivi, per godersi il cammino nel mentre. Sediamoci intorno al desco insieme, per stare bene e assaporare la felicità a ogni boccone.

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddalena_fossati

FOTO RICCARDO LETTIERI, GIACOMO BRETZEL

78
Ferdinanda Salmoiraghi, 91 anni appena compiuti, è la nostra nonna di aprile.

64

SOMMARIO

87

Il Ricettario

Sommario

46

Dal basso a sinistra, in senso orario, Roberto Villa, Bobo Cerea, Paolo Rota e Chicco Cerea.

IN COPERTINA
Ravioli di capra (pag. 61)
Ricetta di Joëlle Néderlants, foto di Riccardo Lettieri, styling di Beatrice Prada

La Scuola

Guide

La filosofia che ci guida dal 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

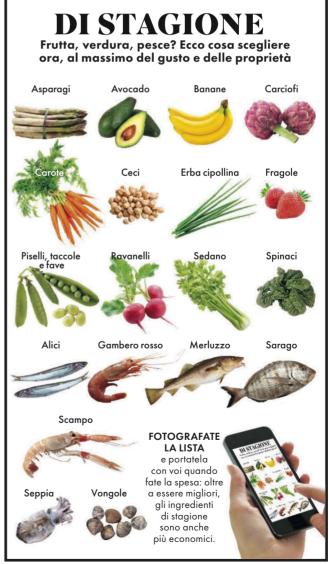



FOTO INGREDIENTI **ARCH. LCI, AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES**

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana, piazzale Cadorna 5/7,
20123 Milano, telefono 02 85611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 02 86808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di La Cucina Italiana e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

Si trova a Milano in via San Nicolao 7 (angolo piazzale Cadorna). Non perdetevi i nostri corsi di cucina e di pasticceria, per principianti ed esperti.
scuola.lacucinaitaliana.it
Scoprite anche le videolezioni online su
corsidigitali.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

N. 04 - Aprile 2021 - **Anno 92°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Web Editor
SABINA MONTEVERGINE
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
Lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GAIA MASIERO – gmasiero.ext@lacucinaitaliana.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR – svirone@lacucinaitaliana.it

Cuochi
DAVIDE BROVELLI, JOËLLE NÉDERLANTS, GIOVANNI ROTA
Hanno collaborato
ADRIANO ALIMONTI, CAMILLA GIACINTI, SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIULIA UBALDI, VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG. 123RF, AG. CATHOLIC PRESS PHOTO, AG. CONTRASTO, AG. GETTY IMAGES, AG. LA CAMERA CHIARA, NICO AVELARDI, GIACOMO BRETZEL, MAURIZIO CAMAGNA, FEDERICO CIAMEI, CORTILIPHOTO, SOFIE DELAUW, ANDREA FRAZZETTA, STEFAN GIFTTHALER, MANFREDI GIOACCHINI, RICCARDO LETTIERI, CARLO MANZO, JACOPO SALVI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA DAMERO DEL CASTILLO
Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Chief Revenue Officer FRANCESCA AIROLDI

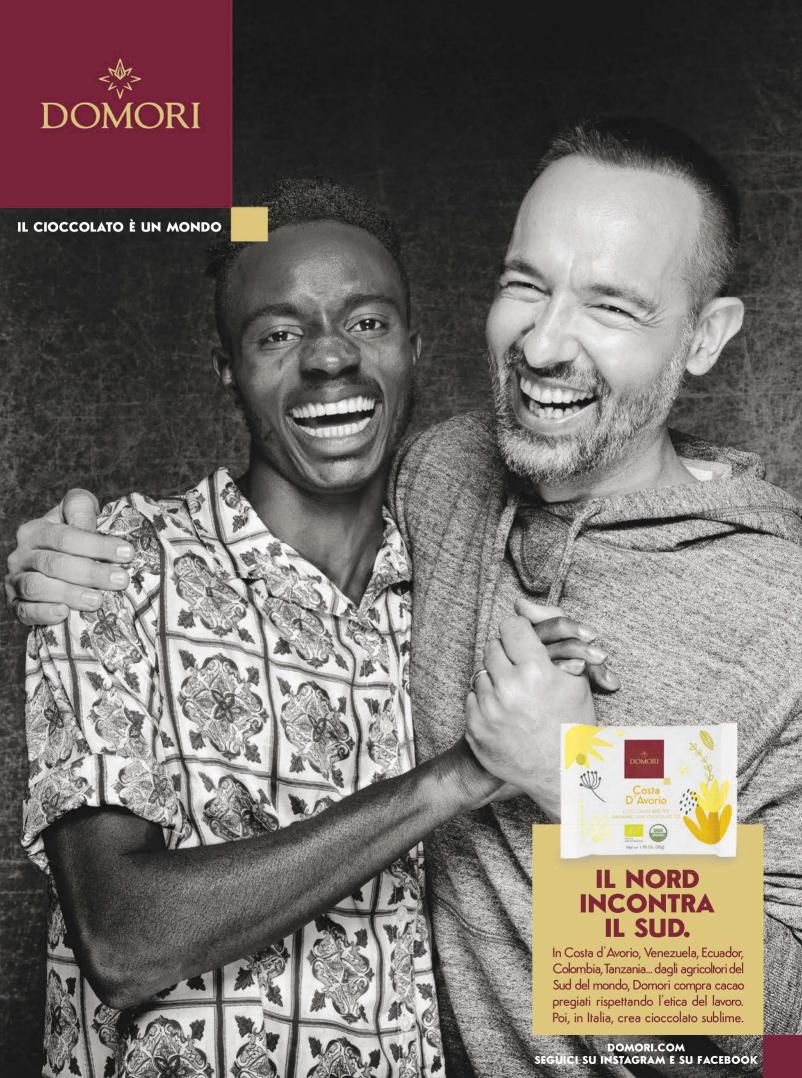
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Consumer Marketing Director ALESSANDRO BELLONI
Circulation Director ALBERTO CAVARA
HR Director CRISTINA LIPPI
Production Director BRUNO MORONA
Financial Controller LUCA ROLDI
Controller CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Digital CTO MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI
Social Media Director ROBERTA CIANETTI
Digital Marketing Manager GAËLLE TOUWAIDE
Insight & Data Marketing Manager TERESA ROTUNDO
Head of Digital Video RACHELE WILLIG

Advertising sales
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI
Business Director ALESSANDRO BELLONI
Brand Advertising Manager FEDERICA METTICA
Content Experience Unit Director VALENTINA DI FRANCO
Digital Content Unit Director SILVIA CAVALLI
Advertising Marketing Director RAFFAELLA BUDA
Fashion & International Director MATTIA MONDANI
Beauty Director MARCO RAVASI
Furnitur & Design Director CARLO CLERICI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Digital Sales Manager GIOVANNI SCIBETTA
Regional Director Centro Nord LORIS VARO
Regional Director Centro Sud ANTONELLA BASILE
France & UK Sales Director ANGELA NEUMANN

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975.

a cura di SARA TIENI

notizie di cibo

RICETTA J. NÉDERLANTS, FOTO R. LETTIERI, STYLING C. GIACINTI

Una pizza da competizione

Rimane una delle dieci pietanze più ordinate a domicilio dagli italiani. In testa ci sono Margherita, Diavola e Capricciosa, secondo Just Eat (l'app attiva in 1200 comuni italiani, *justeat.it*). Volete cimentarvi a casa? Da Eataly Milano Smeraldo debutta il lievito madre. Si tratta di quello custodito da ben trentasei anni e accudito dal maestro panettiere Fulvio Marino. Lo trovate in tre diverse versioni: di tipo 2, di farro, integrale, tutti bio. Inoltre, al banco sono disponibili impasti già pronti: con Enkir, integrale, al farro, Rustic. Per farcirli provate questa deliziosa versione della nostra Joëlle Néderlants (sopra): rosolate delle rondelle di cipolla rossa in una padella velata d'olio per 4-5 minuti, distribuitele sulla pasta della pizza, stesa su una placca, e infornate per 10 minuti nel forno caldo al massimo della temperatura. Sfornate e completate con noci tritate, stracciatella di burrata e ´nduja calabrese. Finite con un filo di olio e foglie di coriandolo fresco. Per i pizzaioli professionisti infine, è già tempo di iscrizioni al 29esimo *Pizza World Championship*: l'edizione di quest'anno è rimandata ad aprile 2022. L'ultima aveva visto la partecipazione di 445 concorrenti per 42 Paesi. *campionatomondialedellapizza.it*

L'uovo di Colombo

Dolcezze pasquali per tutti i palati.
E una novità firmata da *La Cucina Italiana*

Ricorda le opere del maestro orafo russo Peter Carl Fabergé, l'uovo in cioccolato decorato di Marchesi 1824. *pasticceriamarchesi.com*

Creato con Guido Gobino l'uovo, con packaging ispirato a un tessuto dell'ultima collezione, di Armani/Dolci. *armanidolci.com*

Di cioccolato bianco con granella salata di mandorle e pistacchio italiani, il Viaggiator Goloso. *ilviaggiatorgoloso.it*

Davvero a sorpresa l'uovo in cioccolato fondente con cubetti di pera candita e noci di Sorrento, linea Eccellenze d'Italia di Caffarel. *caffarel.com*

Un classico l'uovo Ferrero Rocher Pasqua d'Oro, con granella di nocciole, ora anche in versione fondente. *ferrero.it*

Dipinto a mano, si intitola *Astrazione 1*, come un'opera d'arte, l'uovo creato dalla pasticceria artigianale Bodrato. *bodratocioccolato.it*

Ecco la Colomba classica di *La Cucina Italiana*, realizzata con la pasticceria San Carlo di Milano: acquistandola avrete in regalo 2 mesi di corsi digitali con la nostra *Scuola*. In vendita da Frame a Milano, alla Pasticceria San Carlo, su *pasticceriasancarlo.it*, da La Rinascente a Milano e su *larinascente.it*

Ispirato ai sapori esotici l'uovo-ananas realizzato dalla pasticceria Clivati 1969. *pasticceriaclivati.it*

Uovo della linea Life Passion di Bauli con doppia sorpresa: una cornice magnetica e un codice per stampare le proprie foto. *bauli.com*

Tempestato di frutta secca l'uovo dello chef stellato Giancarlo Perbellini. A Verona, Dolce Locanda e a Milano, Locanda Perbellini, con delivery. *giancarloperbellini.com*

Una creazione di Roberto Rinaldini: tre cioccolati (fondente, latte e bianco), un tocco di rosa e decorazioni a rilievo. *rinaldinipastry.com*

Con pepite di frutta secca caramellata l'uovo-design della gastronomia Peck che per questa Pasqua collabora con la Caritas milanese. *peck.it*

La colomba della pasticceria siciliana Bonfissuto è ricoperta di glassa con pistacchi di Bronte e farcita con crema al pistacchio. *bonfissuto.com*

La vite in rosa

Veronese, una laurea in Giurisprudenza conseguita a Bologna, Roberta Carrà è la nuova presidente del Consorzio Italia del Vino, uno dei consorzi enologici privati più importanti d'Italia. Prima donna a ricoprire l'incarico, tra i suoi obiettivi c'è in primis l'innovazione grazie a «collaborazioni sempre più strette con università e centri di ricerca sia nazionali sia internazionali». *consorzioitaliadelvino.it*

Zip, si stappa

Una glacette iconica quella nata dalla collaborazione tra Veuve Clicquot e K-Way, ispirata alla celebre giacca antivento. In edizione limitata e disponibile da giugno, è stata ideata secondo la forma e i colori della bottiglia del classico Champagne *Yellow Label* della maison francese e arriva a quindici anni dal lancio della prima custodia isotermica hi-tech, studiata per permettere di godersi ovunque il proprio Champagne. *veuveclicquot.com*

Trasparenza del rituale

È una reinterpretazione dello stile Liberty la collezione di caraffe e calici *Liberta* disegnata da Margherita Rui per Ichendorf. Realizzati a mano in vetro lavorato a lume sono pensati per impreziosire «rituali gesti quotidiani». *ichendorfmilano.com*

Alla salute!

Sempre più biologici e sostenibili: il consorzio vitivinicolo più verde d'Italia tutela i suoi prati. Per eccellenti brindisi

La Franciacorta è la denominazione vinicola con la percentuale più alta di vigneti coltivati in biologico, quasi i due terzi del totale. Ma la consapevolezza che l'ambiente vada tutelato al meglio, per garantire la qualità dei vini e per preservare la biodiversità, ha spinto il Consorzio ad avviare importanti studi agronomici, durati cinque anni; l'analisi, svolta su cento campioni prelevati da cento vigneti in un'area di 2615 ettari, ha svelato che i vigneti da più tempo in regime biologico sono quelli più ricchi di biodiversità. In una visione sempre più rispettosa dell'equilibrio ecologico e del suo valore agrario e ambientale, la Franciacorta si è anche dotata di Ita.Ca, uno strumento di controllo per misurare le emissioni di gas serra, originate dalle attività di produzione vitivinicola. *franciacorta.net*

Anniversari

Sessant'anni fa nella Cantina Guido Berlucchi, grazie alle intuizioni del giovane enologo Franco Ziliani, nacque la prima bottiglia di Metodo Classico della Franciacorta. Tra le fondatrici del Consorzio, l'azienda ha inaugurato così una storia di spumeggiante successo. *berlucchi.it*

Andiamo a fare la spesa

Dalla croissanteria ai piccoli produttori enologici: a Rozzano debutta un nuovo ipermercato. Attento a tendenze gastronomiche e sostenibilità

Torte fragranti ogni giorno: c'è anche questo nel nuovo Iper La grande i di Rozzano. Nello spazio, esteso su10.500 mq, accanto alla pasticceria con produzione propria ci sono la croissanteria, la panetteria e la focacceria. Una grande attenzione anche ai freschi di giornata, con prodotti da orto, anche biologici, e una selezione dei migliori produttori locali. Nel punto vendita, situato nel Parco Agricolo Sud di Milano, si bada anche alla sostenibilità: tetto a pannelli fotovoltaici e terrazze-giardino, colori e vernici naturali le scelte ecologiche. Inoltre, grande spazio alla ristorazione: nella nuova Food Court si trovano la pizzeria con gli impasti cotti nel forno a legna e il ristorante Cucina Orto e grill. E all'interno dell'ipermercato debutterà, nei prossimi mesi, un nuovo spazio gourmand di 500 metri quadrati. Grande attenzione anche ai vini: nella cantina trovate una selezione di 1100 etichette di cui 100 a marchio Le Grandi Vigne, con cui il brand intende valorizzare i piccoli produttori locali. *iper.it*

La meloteca

C'è la Kanzi, con note di pera, ananas e prezzemolo, o la Kissabel (*sopra*), la cui polpa ricorda il colore della fragola. Potete scoprire queste e altre quindici varietà di mela, classiche e bio, e ordinarle su abbonamento, a seconda della stagionalità, su La Saporeria, una nuova piattaforma ideata da Vip, l'associazione dei produttori di frutta e verdura della Val Venosta. *lasaporeria.it*

Giro (solidale) tra i sapori

Dal Baccalà mantecato alla Norma: attraversano il Belpaese i nuovi ravioli di Giovanni Rana ispirati a quattro piatti regionali, per il Giro d'Italia 2021: il marchio veronese è la pasta ufficiale della storica competizione a due ruote. Questo progetto sostiene inoltre una nuova collaborazione, di solidarietà, con Banco Alimentare. *giovannirana.it*

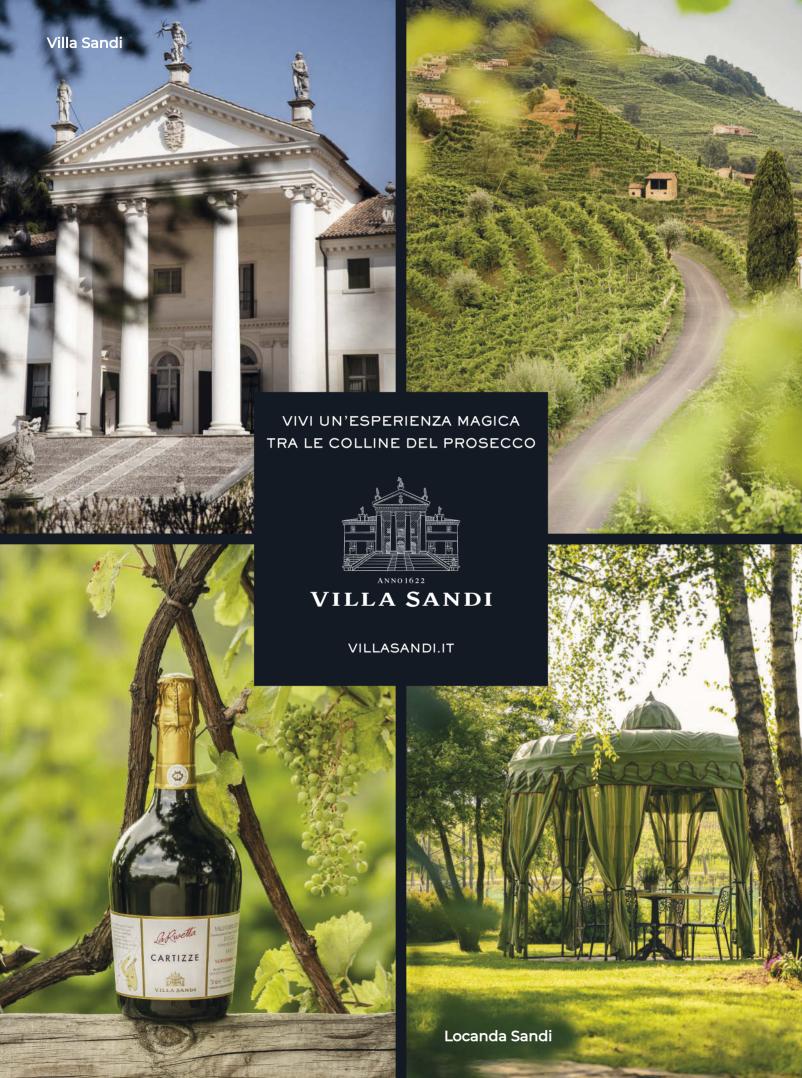
Nonne e designer

Un classico della nostra cucina, rivisitato: il marchio di farine Molino Pasini e il designer Piero Lissoni lanciano un divertente kit per fare gli gnocchi. Oltre al preparato di Pasini, un pettine di legno per rigarli «come fanno le nonne», ma d'autore, e una salsa di pomodori datterini ideata dallo chef stellato Luca Marchini. In vendita on line per il periodo pasquale. Su *molinopasini.com/e-shop*

FOTO GAIA MENCHICCHI

Villa Sandi
VIVI UN'ESPERIENZA MAGICA
TRA LE COLLINE DEL PROSECCO
ANNO 1622
VILLA SANDI
VILLASANDI.IT
La Rivetta
CARTIZZE
VILLA SANDI
Locanda Sandi

LA GRANDE SFIDA

Il cammino per candidare la nostra cucina all'Unesco continua. Numerose e impegnative le tappe. Ecco quali sono e perché vale la pena affrontarle

Un'impresa. Lunga, e molto impervia. Così è il percorso iniziato nel luglio 2020 per candidare la nostra cucina come bene immateriale dell'Unesco. Ma che cosa significa, nella pratica?

Esempi universali
Nel 2003 l'Unesco ha adottato la «Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale», con l'obiettivo di favorire la trasmissione fra le generazioni di tradizioni, espressioni orali, arti dello spettacolo, rituali, eventi festivi, artigianato, pratiche agricole tradizionali, tutte manifestazioni viventi dell'identità delle comunità e delle popolazioni che in esse si riconoscono. Fare parte di questo patrimonio significa essere sanciti universalmente come riferimento dell'identità culturale di un Paese e come modello per lo sviluppo del dialogo interculturale e della pace.

Valori da preservare
Oggi, nel nostro Paese, sono solamente nove gli «elementi immateriali» annoverati nel patrimonio Unesco. Questo momento così difficile ed eccezionale si è inaspettatamente rivelato un motore di riscoperta di tradizioni e abitudini dimenticate, che ci ha reso più consapevoli del valore della nostra cultura enogastronomica. Quindi, perché non tutelarla e valorizzarla al meglio?

Condivisione e responsabilità
La candidatura deve essere vissuta come un'opportunità per riappropriarci con maggiore persuasione di un elemento fondante della nostra identità nazionale, da tramandare alle generazioni future e da condividere con tutto il mondo. Cercare di ottenere il riconoscimento dell'Unesco è un atto di responsabilità con cui impegnarci alla salvaguardia della nostra cultura anche come mezzo di dialogo interculturale e intergenerazionale.

Una corsa a ostacoli
I. Esperti e studiosi mettono a punto un dossier, cioè una documentazione scientifica che motivi la richiesta di iscrizione, e individua l'«elemento portante», ovvero il «titolo della candidatura», che viene iscritto in un inventario nazionale del patrimonio immateriale.
II. Ottenuta tale iscrizione, il dossier di candidatura è inviato alla Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco che lo assegna al Ministero competente per materia. A marzo di ciascun anno il Consiglio Direttivo di tale Commissione decide la candidatura che rappresenterà lo Stato italiano nel processo biennale di valutazione internazionale. Ci sono poi sei mesi di tempo per integrare la documentazione.
III. Entro il successivo mese di dicembre avviene l'esame della candidatura da parte dell'Organo di valutazione che poi, tra aprile e giugno, emana la decisione finale, rendendola nota prima della riunione annuale del Comitato intergovernativo. Nel corso di questa riunione annuale, in genere tra novembre e dicembre, il Comitato valuta le proposte dell'Organo di valutazione e iscrive o respinge gli elementi candidati.

Questo percorso complesso è solamente all'inizio, ma possiamo contare su un comitato scientifico di esperti di grande competenza, che hanno aderito alla missione con entusiasmo e sono già partiti alla caccia dei tesori della tradizione gastronomica del nostro Paese.

SILVIA SASSONE – Spoongroup
Responsabile del progetto di candidatura Unesco

«Crediamo fortemente che la cucina italiana sia la più profonda espressione dell'unicità che contraddistingue il nostro Paese, somma delle cucine regionali che con le proprie diversità e ricchezze hanno reso la nostra enogastronomia celebre nel mondo»
Silvano Brescianini, presidente del Consorzio Franciacorta

«Da sempre operiamo per la difesa delle api, dell'ambiente e dei nostri prodotti all'insegna della sostenibilità. Siamo coltivatori e moltiplicatori di biodiversità e per questo crediamo nell'importanza della candidatura della cucina italiana come bene immateriale dell'Unesco»
Nicoletta Maffini, direttore generale di CONAPI-Mielizia

«Siamo entusiasti di un progetto che punta ad accrescere il valore del Made in Italy nel mondo. Un'azienda familiare italiana come la nostra, da sempre proiettata verso il futuro nella tutela delle risorse materiali e immateriali per le prossime generazioni, è persuasa che la tradizione culinaria sia un bene da preservare per i nostri figli, nipoti e pronipoti e per le generazioni future di tutto il mondo. La cucina è gioia e la gioia, quando condivisa, si moltiplica»
Cristina Ziliani, responsabile comunicazione e relazioni esterne di Guido Berlucchi

FOTO AG. GETTY IMAGES

IL PANE, L'ESSENZA

Sceglierlo, dividerlo, offrirlo ha una profonda valenza emotiva. Che nei secoli si è tradotta in gesti armoniosi e precisi di FIAMMETTA FADDA

In questa Pasqua di un anno speciale mi piace pensare che al centro della tavola ci sia qualcosa che simboleggi il senso della cosa più sacra da spartire: il pane. Invece delle pur festose decorazioni floreali vorrei un grande pane artigianale, e quando dico grande penso a non meno di sessanta per quaranta centimetri, con una spessa crosta bruna, tagliato e ricomposto, da cui ognuno possa attingere allungando la mano. Oppure, ancora più simbolico, un pane tondo con il taglio a croce sulla superficie che invita il coltello a dividerlo in fette pari al numero dei commensali e la mano a porgerlo. Questo il pane eccezionale della Pasqua. Ma il pane ha il suo posto, ed è un posto d'onore, regolato da gesti e da tempi vecchi e nuovi, sia sulla tavola quotidiana sia su quella elegante.

IL FORMATO

L'Italia è patria di pane straordinario per varietà e qualità. Le tipologie ufficiali sono duecento, anche se i panificatori arrivano a citarne più di mille. I formati più adatti a essere modulati a seconda delle necessità sono quelli a filone. Tagliateli a fette leggermente oblique di due centimetri circa per mettere in risalto la crosta che del pane è la parte più appetitosa e decorativa. Un'alternanza di pane bianco e pane integrale è la scelta più elegante. Ma se ci sono ospiti e la città vanta un formato tipico, esibitelo cercandolo dal miglior fornaio: penso alla ormai rara michetta milanese, alla coppia ferrarese, alla ciriola romana. E raccontatene la storia. No invece ai pani fantasia con aggiunta di olive, pomodori, cipolle che, sfiziosi con l'aperitivo, a tavola confondono il palato e penalizzano l'appetito.

LA PRESENTAZIONE

D'argento, di ceramica, di midollino, il cestino del pane arriva in tavola foderato con un centrino o un tovagliolo gentilmente debordante. Se ci sono ospiti, calcolatene due ogni quattro persone in modo che per servirsi basti allungare il braccio. In questo caso va semplicemente appoggiato sulla tovaglia a sinistra, sulla verticale delle posate. Per un pranzo formale scegliete, nella stessa posizione, la formula del piattino individuale. Gli italiani sono grandi mangiatori di pane, perciò tenete pronto un cestino per il rabbocco che si fa porgendolo alla sinistra e, se il pranzo è molto elegante, chi serve lo deporrà con l'apposita pinza. Ma se siamo in casa o si tratta di un pranzo informale tra amici, la praticità vuole che il pane sia già in tavola quando ci si siede. Burro? I riccioli da spalmare con l'apposito coltellino (appoggiato sul piattino in orizzontale) sono un retaggio anni Cinquanta da archiviare senz'altro. A meno che non si tratti di un burro clamoroso, tutto da raccontare, da presentare trionfalmente nel contenitore del malgaro. Allora però che sia per la colazione della mattina o in occasione di un brunch.

I MOMENTI

I cuochi contemporanei hanno lavorato molto sul ruolo del pane all'interno della filosofia e della struttura del menù. C'è chi lo mette in tavola solo all'arrivo del secondo piatto, chi offre pani diversi per ogni portata, chi fa scelte fastose e chi minimali. Ci sono oggi padroni di casa che, se il menù è copioso, non mettono il pane in tavola. Ma è scortese imporre i propri soggettivi principi salutistici: ho visto ospiti guardarsi intorno desolati per l'assenza dell'elemento senza cui una tavola non sembra degna di questo nome. Tuttavia, se non c'è antipasto e si inizia con un primo di pasta, riso o comunque di farinacei, consiglio di metterlo in tavola all'arrivo del secondo. Fa capitolo a sé il formaggio. Che può fungere da dessert o anticiparlo. Ma in ambedue i casi non deve superare le dimensioni di un assaggio prezioso e/o curioso. E, allora sì, ci può star bene un boccone di pane ad hoc: come quello con le noci o con le uvette. Naturalmente il pane va tolto prima dell'arrivo del dolce.

LO STILE

Il pane si spezza con le mani in piccoli bocconi che si portano alla bocca dopo averlo riappoggiato. Non si giocherella con la mollica, non se ne fanno pallottoline, non si tormenta la michetta con le dita, non si invade la tovaglia di briciole, non si fanno maldestri tentativi di ordinare le dette briciole in una montagnetta. Abbuffarsi di pane, per buono che sia, è poco educato e fa salire a mille il conto calorico. Fare scarpetta? Sì in situazioni specifiche. Ma questo è un altro capitolo. Non dimenticate: il primo gesto di rispetto verso il pane è riservargli il suo tagliere, da non spartire con le carni o le verdure, pena comunicare odori e sapori estranei alla sua semplice perfezione. Il più bello è di legno biondo e spesso: lavatelo a fondo una volta alla settimana, asciugatelo con uno strofinaccio pulito e lasciatelo respirare all'aria. ■

FOTO STOCKFOOD/ AG. LA CAMERA CHIARA

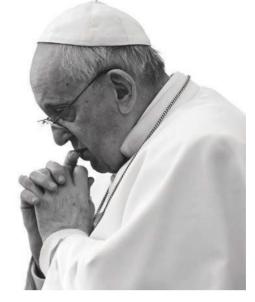
PER NINO NEGRI

QUAL È IL TUO COLORE?

n'eleganza senza tempo caratterizza le nuove etichette dei vini della Nino Negri, ispirate a quelle degli anni Cinquanta. Sullo sfondo nero compare il marchio della storica azienda valtellinese, fondata nel 1897, e un colore che identifica le diverse bottiglie. Perché in cantina, da sempre, si lavora per far esprimere al meglio le caratteristiche dell'uva nebbiolo con tutte le sue peculiarità territoriali. Ecco, dunque, l'arancione destinato all'Inferno, la sottozona più calda della denominazione, che regala un rosso strutturato e fruttato. Il blu, invece, è il colore del Valtellina Superiore, prodotto con il **nebbiolo** raccolto in tre diverse sottozone per raggiungere, annata dopo annata, il massimo dell'equilibrio e dell'armonia. Completano la gamma il Sassella, con il colore oro, dai profumi fragranti e agrumati, il Grumello, in argento, intenso e speziato, e il Rosso di Valtellina, con l'etichetta rossa e un gusto fresco e disinvolto. **WWW.NINONEGRI.IT**

In alto, l'ingresso della Nino Negri, a Chiuro (SO); uno scorcio della cantina e un vecchio recipiente per la raccolta delle uve. Sotto, i vigneti terrazzati che caratterizzano il paesaggio valtellinese.

LA CUOCA E IL PAPA

Mariana Tejerina nella cucina dell'arcivescovado di Buenos Aires. A destra, Papa Francesco durante l'udienza generale del 20 gennaio 2021.

Mariana, che ha cucinato sette anni per il cardinal Bergoglio, ricorda qui la sua frugalità, la battuta pronta, le istruzioni per i tagliolini. E la sua delicata generosità

di ADRIANO ALIMONTI

Se è vero, come sosteneva il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach, che «siamo ciò che mangiamo», le scelte alimentari e il modo di intendere il cibo dicono molte cose di noi. Il ritratto di un uomo è presto fatto seguendolo a tavola (e in cucina). Quello del futuro papa Francesco lo tratteggiamo insieme a Mariana Tejerina, che ha cucinato per sette anni, all'arcivescovado di Buenos Aires, per monsignor Bergoglio. Era il suo *santito*, l'uomo che le portava sempre la torta di compleanno per festeggiarla e che ogni anno le telefona ancora da Roma per farle gli auguri.

Che cosa ricorda del primo incontro con il futuro Papa?

«Ho avuto subito l'impressione che fosse diverso dagli altri. Al tempo avevo diciotto anni e non sapevo niente del mondo della Chiesa, non avevo nessuna idea della differenza tra un vescovo e un cardinale... Allora Bergoglio era monsignore e io non riuscivo a ricordarmi questa parola! Lo chiamavo direttamente "padre" con un po' d'imbarazzo, allora lui si fermava e mi diceva: "Sì, chiamami padre, non ti preoccupare!"».

Poi presto fu nominato cardinale.

«Per il suo predecessore, cardinal Guarracino, organizzavamo pranzi sontuosi, incontri importanti, tutto molto di scena. Ricordo che Bergoglio, dopo essere stato nominato cardinale, volle togliere i piatti e i servizi lussuosi. Riportò l'apparecchiatura della tavola alla massima semplicità».

Che atmosfera si respirava nelle cucine dell'arcivescovado?

«Il buon umore. Le suore avevano due canarini e due uccellini che noi chiamiamo cardinali. Una volta Bergoglio, entrato in cucina, disse: "Ah, no! Qui l'unico cardinale sono io!!!". Questo era il suo spirito, quando era sereno, ma se era rabbuiato ce ne accorgevamo subito!».

Che abitudini aveva per i pasti?

«Pranzava alle due, più o meno. A cena non saprei, rientrava e si riscaldava il piatto che gli avevamo preparato».

Ma cucinava?

«Ogni tanto, e lo sapeva fare, aveva imparato dalla nonna; poi veniva a controllare noi cuoche... Una volta, mentre preparavamo i tagliolini (lui aveva imparato a farli dal padre, di origini piemontesi) e li spezzavamo per metterli in pentola, ci fermò subito: "Nooo! Non si rompono. Tuffateli nell'acqua interi e mescolateli dolcemente"».

Qual era il suo piatto preferito?

«Mangiava cibi semplici, il pollo con le verdure, l'*asado* (*carne alla griglia*, ndr) ma anche la pizza e il *lechón relleno* (*maialino ripieno*, ndr). Gli piaceva piluccare i piatti che gli portavano in regalo. E amava molto le *chipas* (panini al formaggio) e il *dulce de leche*...».

Un ricordo speciale?

«In occasione di grandi riunioni, se i prelati si fermavano a pranzo, Bergoglio ci diceva sempre: "Quello che mangiano i vescovi lo mangia anche il personale di servizio". Lo stesso valeva per tutto quello che bevevano. Tutto doveva essere uguale».

È così anche adesso a Roma, in Casa Santa Marta.

«Condivideva il suo cibo con noi e per i compleanni di tutti portava sempre il dolce. Non ci poteva essere festa senza la torta e l'incaricato era proprio lui! Era di pasta sfoglia, la sua preferita, poi si raccomandava che prendessimo un buon vino per il pranzo. Si preoccupava molto del personale, in particolare di chi era più povero».

È stato di sostegno anche per lei?

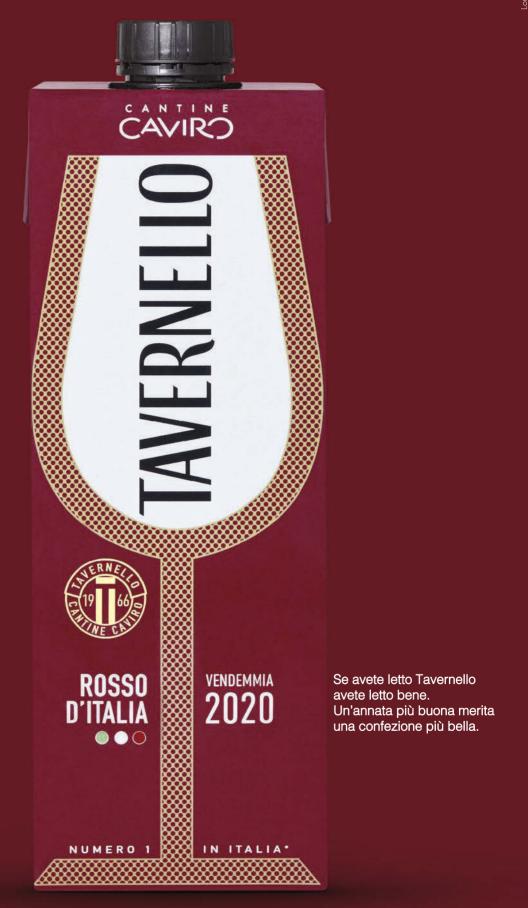
«Avevo un figlio piccolo ed ero in difficoltà. Mi ricordo che incontrandomi qualche volta mi fermava e mi diceva: "È passata una persona e mi ha lasciato questa busta, mi ha detto di darla alla prima persona che incontravo e ho visto te". Mi vergognavo di chiedere aiuto e quando vidi che nella busta c'era del denaro, non riuscivo a crederci. Non so se lui conoscesse davvero la mia situazione, comunque è sempre stato presente tutte le volte che ho avuto bisogno». ■

FOTO AG. CATHOLIC PRESS PHOTO

Taverbello.

Se avete letto Tavernello
avete letto bene.
Un'annata più buona merita
una confezione più bella.

L'ORO IN BOCCA

Siamo entrati nell'ultima bottega di battiloro d'Italia. E abbiamo visto nascere l'impalpabile foglia. Come quella che quarant'anni fa Gualtiero Marchesi ha posato per la prima volta sul suo famoso risotto **di GIULIA UBALDI**

Per i quarant'anni del Risotto, oro e zafferano di Gualtiero Marchesi (nelle foto) molti dei suoi discepoli, come Berton, Cracco, Oldani, Ghezzi, Camanini e Mammoliti, serviranno il piatto del maestro nei loro ristoranti.

Quanto pesa una foglia d'oro? Un grammo? Mezzo? Molto, molto meno, solo 0,02 grammi, ed è spessa 0,002 micron. Raggiunge queste misure inimmaginabili grazie al lavoro del battiloro, «colui che batte l'oro», un mestiere che non esiste quasi più. Quasi. Marino Menegazzo è l'ultimo rimasto a farlo in modo artigianale in Italia, e forse anche in Europa. La bottega si trova a Venezia, nel sestiere di Cannaregio, in un meraviglioso palazzo del Quattrocento, che fu la casa del pittore Tiziano Vecellio.

L'arte del battiloro nasce proprio qui, all'epoca della Serenissima; poi lentamente si perde e si diffonde altrove, a Firenze e in Germania. Finché nel 1926 la famiglia veneziana Rivani non si chiede: «Ma perché non torniamo a battere l'oro come una volta, invece di limitarci a rivenderlo?». E così hanno fatto fino al 1969, quando il martello passò al cugino Mario Berta, padre dell'attuale proprietaria Sabrina, che oggi porta avanti l'azienda e mantiene viva la tradizione insieme al marito Marino e alle figlie Sara ed Eleonora.

Ogni passaggio avviene ancora interamente a mano: l'oro arriva in lingotti, viene fuso in lamine sottili come fogli di carta, poi suddivise e impilate, tra fogli plastificati, in pacchetti; questi vengono rivestiti con pelle di capra (in modo che non si sfaldino) e battuti con martelli pesanti da tre a otto chili, per circa una o due ore, a seconda della destinazione finale. Anche se Marino ormai batte senza guardare, i colpi non vengono mai dati a caso: «Le foglie sono talmente delicate che risentono persino →

FOTO AG. CONTRASTO

Latte Fieno Alto Adige
La novità è nella tradizione
Qualità
SÜDTIROL
Le nostre mucche hanno
qualcosa di speciale:
il fieno che mangiano
ogni giorno.
lattefienoaltoadige.it

delle pause, per cui bisogna fare molta attenzione a battere sempre in tutti i punti con la stessa intensità».

Alle donne spetta un compito altrettanto complesso, quello di trattare successivamente le foglie, cioè di tagliarle, dividerle e confezionarle. «Questa parte richiede delicatezza e precisione, per cui bisogna imparare soprattutto a respirare, perché anche un soffio leggero può far volar via una foglia», racconta Sabrina. «Un'arte troppo preziosa per andare perduta. E molto vecchia, ma le cose più vecchie non sono spesso anche le più belle?».

Proprio quest'anno il laboratorio Mario Berta Battiloro, che ancora porta il nome del padre, festeggia novantacinque anni di attività. Il 2021 dev'essere speciale per la foglia d'oro, visto che segna anche i quarant'anni del risotto più famoso del mondo. Era il 1981 quando Gualtiero Marchesi posò per la prima volta quel velo prezioso sul suo risotto giallo, creando un'icona, inscindibile dalla sua figura. Fino a oggi sono stati serviti 105.898 piatti di Risotto, oro e zafferano, e in occasione dell'anniversario tutti i clienti (dal 106.000 al 110.000) che lo ordineranno riceveranno un certificato Special Edition con una vera foglia al centro.

Tuttavia, per quanto sia indiscutibile che Marchesi abbia riportato in auge l'oro commestibile in epoca moderna, il suo utilizzo in ambito alimentare è molto più antico, ci spiega Sabrina: «Nel Seicento, ai tempi di massimo splendore della Serenissima, ai matrimoni si faceva a gara tra chi metteva più oro nei piatti, tant'è che arrivavano a indebitarsi; e così fu emesso perfino un editto per limitarne l'utilizzo!».

Marino Menegazzo e la figlia Eleonora nel loro laboratorio Mario Berta Battiloro, a Venezia, all'opera con le foglie d'oro che decorano, tra gli altri, i macaron del Caffè Florian (in basso). A destra, un ovetto di Pasqua cioccolato e oro.

Senza bisogno di arrivare a tanto, anche oggi l'utilizzo delle foglie d'oro è molto diffuso in cucina e Menegazzo le fornisce a tantissimi grandi ristoranti e pasticcerie in Italia. Per restare a Venezia, tra i clienti ci sono la pasticceria Italo Didovich, e il Caffè Florian con i suoi macaron. Ma dal battiloro bussano anche raffinati cuoche e **cuochi di casa** che comprano la foglia per far luccicare bistecche, pasta e fagioli, ostriche. Piace molto sul nuovo risotto lagunare seppia e oro e si aggiunge perfino nella grappa e nel caffè.

E poi c'è la cura dell'oro. «Si tratta di un rimedio speciale per la salute, utile in particolare per reumatismi, sistema immunitario e malattie di raffreddamento», scriveva nel XII secolo Ildegarda di Bingen, pensatrice, teologa, poetessa, naturalista e santa. Una signora di Venezia, che abita vicino alla bottega del battiloro, l'ha riscoperta e prepara dei «biscotti della salute» mescolando la polvere del metallo con la farina di farro.

Sempre più ricercata anche dalla cosmesi – pare attenui le rughe e illumini la pelle –, la foglia d'oro resta però fedele alla vocazione artistica. Mosaici, sculture, fregi, prima ancora del famoso risotto. Che però potremmo di sicuro annoverare tra le opere se non d'arte, d'ingegno e di gusto. ■

FOTO A. CACOPARDI, C. MANZO, STOCKFOOD/LA CAMERA CHIARA

UN'ELEGANTE COPPIA ALPINA

orte dei suoi 224 soci, che dispongono di vigneti in alcune delle zone più rinomate dell'Alto Adige, Cantina Bolzano ha messo a punto una linea di vini in grado di valorizzare al meglio la **vocazione del territorio**. Tra i Riserva, il Sauvignon Greel coniuga il carattere aromatico del vitigno con un'eleganza e una complessità che ha pochi eguali: nasce a 550 metri di altitudine sui suoli porfirici del Renon, l'altopiano che sovrasta Bolzano. Dopo l'affinamento in barrique e tonneau, diventa un bianco pieno e robusto, con intense note fruttate, di fiori di sambuco e di erbe aromatiche. Pronto da gustare subito o da dimenticare in cantina per qualche anno, a tavola si accosta a saporiti secondi di pesce al forno e di carni bianche. ● **WWW.KELLEREIBOZEN.COM**

L'enologo di Cantina Bolzano Stephan Filippi assaggia il salmerino dello chef Jorg Trafojer nel suo ristorante Kuppelrain di Castelbello.

SALMERINO DELLA VAL VENOSTA, TESTINA DI VITELLO E CAVOLO RAPA CON SALSA GREEL

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

PER LA SALSA
150 ml Sauvignon Greel – 100 ml brodo
100 ml panna fresca – 1 scalogno
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PER IL CAVOLO RAPA
1,2 litri aceto di mele – 20 g sale
10 g zucchero – 1 cavolo rapa

PER IL SALMERINO
200 g filetto di salmerino
4 fettine sottili testina di vitello precotta
uova di salmerino – erbe aromatiche
olio extravergine di oliva – sale in fiocchi

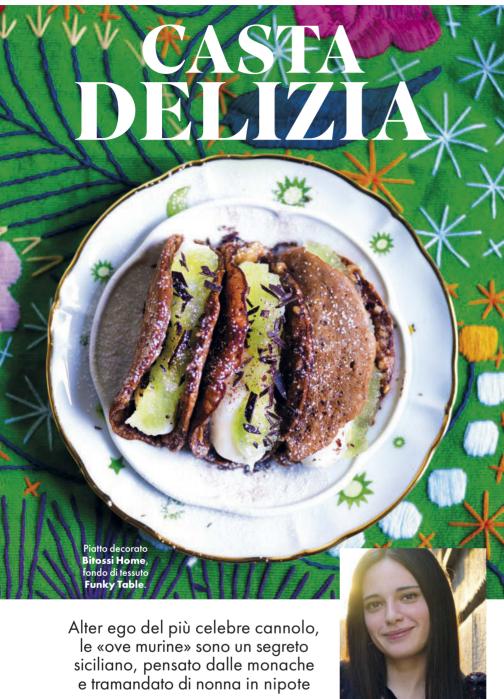
PER LA SALSA
Mondate lo scalogno e tritatelo; stufatelo leggermente in una padella con un paio di cucchiai di olio, bagnate poi con il vino e lasciate ridurre per qualche minuto. Unite il brodo e fate sobbollire per altri 5 minuti, infine aggiungete anche la panna e insaporite con sale e pepe.

PER IL CAVOLO RAPA
Sbucciate il cavolo rapa e tagliatelo a fettine sottili; ponetelo in una pentola con 400 ml di acqua, l'aceto, il sale e lo zucchero; portate a ebollizione, quindi spegnete la fiamma e lasciate raffreddare il cavolo rapa nel liquido di cottura.

PER IL SALMERINO
Pulite il filetto di salmerino, eliminando eventuali lische; dividetelo in quattro trancetti e rosolateli in una padella con 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva per un paio di minuti per lato.
Disponete le fette di testina nei piatti e conditele con un filo di olio e le uova di salmerino; adagiatevi sopra i trancetti di salmerino e 4 fettine di cavolo rapa.
Riscaldate la salsa, frullatela, finché non avrà una consistenza spumosa e distribuitela nei piatti, completando con erbe aromatiche fresche e un pizzico di fiocchi di sale.

CASTA DELIZIA

Piatto decorato **Bitossi Home**, fondo di tessuto **Funky Table**.

Alter ego del più celebre cannolo, le «ove murine» sono un segreto siciliano, pensato dalle monache e tramandato di nonna in nipote

di **SARA TIENI**

Arrivano dalla bella città marinara di Sciacca queste frittatine dolci proposte dalla nostra lettrice e follower **Sofia Venezia** (nella foto), ventiquattro anni, ingegnere gestionale trapiantata a Milano. «La ricetta, un cavallo di battaglia di nonna Maria, è stata inventata dalle monache del convento della Badia Grande di Sciacca (*Santa Maria dell'Itria*, ndr) come alternativa estiva ai cannoli: la ricotta con il caldo non si conserva bene, così si è pensato a un ripieno di crema di latte (e a un altro involucro)». Il nome? Le «ova» sono quelle della frittatina, che è scura, «murina» in siciliano. Ma ci sarebbe anche un'altra spiegazione, più affascinante. «Murina starebbe infatti per "murena"». L'impasto di questo dessert, che contiene anche mandorle tritate, cuocendo acquista un aspetto simile a quello della pelle della murena. Il ripieno si completa con la zuccata, una confettura di zucchina lunga, «cocuzza longa», o zucca serpente di Sicilia, che si prepara in estate. Ogni famiglia di Sciacca, ovviamente, aggiunge il suo tocco. «A casa nostra si usano le scaglie di cioccolato fondente, e le mandorle sono quelle dell'albero che abbiamo in giardino». ■

«Ova murine»

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PEZZI

PER LA CREMA DI LATTE
- 500 g latte
- 60 g amido di mais
- 50 g zucchero
- cannella – limone

PER LE CRESPELLE
- 100 g mandorle con la pelle
- 50 g zucchero
- 10 g cacao amaro
- 4 uova
- olio extravergine di oliva

PER COMPLETARE
- cioccolato fondente
- zuccata (confettura di zucca verde tipica siciliana), in alternativa cedro candito

PER LA CREMA DI LATTE
Raccogliete il latte, l'amido di mais, lo zucchero e un po' di cannella in una casseruola di medie dimensioni. Mescolate, portate sul fuoco e cuocete continuando a mescolare con un limone tagliato a metà infilzato in una forchetta, affinché rilasci l'aroma. Quando la crema si sarà addensata, stendetela in una placca in uno strato di circa 3 cm. Spolverate con un po' di cannella e lasciate raffreddare.

PER LE CRESPELLE
Tostate le mandorle e frullatele grossolanamente.
Sbattete la uova con lo zucchero, il cacao e le mandorle fino a ottenere un composto omogeneo.
Spennellate con un po' di olio una piccola padella (ø 12 cm); versatevi 1 mestolo scarso di composto e cuocete la frittatina su entrambi i lati. Procedete preparando altre frittate fino a esaurire il composto.
Farcitele con la crema di latte, 1 cucchiaino di cioccolato fondente sminuzzato e 1 cucchiaino di zuccata, poi piegatele a mezzaluna o arrotolatele.
L'alternativa La zuccata è una confettura tipicamente siciliana. Potete sostituirla con una «composta» di cedro, da preparare così: cuocete 150 g di acqua con 100 g di zucchero ottenendo uno sciroppo; unitevi 150 g di cedro candito tritato, cuocete per altri 4-5 minuti, poi frullate fino a raggiungere una consistenza cremosa.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

EVVIVA L'ITALIA!

Nessun connazionale aveva mai conquistato il titolo di Master of Wine. Ora è di Gabriele Gorelli: sarà il fiero ambasciatore dei nostri vini nel mondo

di VALENTINA VERCELLI

Nato nel 1984 a Montalcino, Gabriele Gorelli si è accostato al vino anche grazie al nonno, che è stato il più piccolo produttore della zona. Nel 2004 ha fondato la Brookshaw&Gorelli, agenzia di design per la comunicazione del vino e, nel 2015, la KH Wines, società di consulenza per il marketing di vino all'estero. Avido viaggiatore, ricarica le batterie con il trail running e lo yoga.

DA ASSAGGIARE ALMENO UNA VOLTA

«Il **Brunello di Montalcino 1985** di **Mastrojanni**, vino di altri tempi, ma al contempo di una modernità indescrivibile (**50 euro** l'annata corrente, *mastrojanni.com*); il **Barolo Sorì Ginestra 2001** di **Conterno Fantino**, un monumento all'enologia italiana, che esprime maturità e potenza con innata delicatezza e grande equilibrio (**82 euro** l'annata corrente, *conternofantino.it*). Chiude la carrellata il **Vecchio Samperi Quarantennale** di **Marco De Bartoli**, un vino iconico, senza tempo, capace di stupire per complessità e raffinatezza (510 euro, *marcodebartoli.com*)».

SARANNO FAMOSI (MA VOI SCOPRITELI ORA)

«In Trentino c'è il Vin de la Neu 2018 di Nicola Biasi, un bianco dalla varietà Piwi johanniter (le uve resistenti alle malattie fungine) della Val di Non, che fermenta in barrique: ha l'ambizione di diventare un' icona (100 euro, *vindelaneu.it*). Arriva dalle Marche l' MG 60 di Marco Gozzi, un Metodo Classico frutto di una poliedrica cuvée di verdicchio e chardonnay (60 euro, *mg09.it*). In Puglia, consiglio i vini vivaci di L'Archetipo, un'azienda familiare che persegue un modello di sostenibilità sincera (*larchetipo.it*)».

BUON BERE QUOTIDIANO

«In Veneto, dico il **Valpolicella 2020** di **Bertani**, un'espressione energetica di un territorio che dà vini delicati con una caratterizzante nota salina (**12 euro**, *bertani.net*). Dall'Emilia-Romagna, il **Lambrusco di Sorbara Leclisse 2019** di **Paltrinieri** è frizzante e vivo, di insospettabile profondità e purezza (**11 euro**, *cantinapaltrinieri.it*). In Toscana, il **Flower Power 2019** di **Podere 414**, da uve sangiovese, è un approccio identitario e gastronomico al rosato (**9 euro**, *podere414.it*). Dall'Abruzzo, il **Pecorino Castello di Semivicoli 2019** di **Masciarelli** è un bianco mediterraneo, brillante compromesso tra austerità e aromaticità (**12 euro**, *masciarelli.it*). In Sicilia, consiglio il **Vittoria Frappato Bell'Assai 2019** di **Donnafugata**, un rosso agile e succoso, vibrante come la primavera (**14 euro**, *donnafugata.it*)».

UN' IMPRESA PER POCHI

Il The Institute of Masters of Wine è la più autorevole organizzazione dedicata alla conoscenza e al commercio del vino. Solo 418 persone nel mondo si possono fregiare del titolo e prima di Gabriele Gorelli nessun italiano era riuscito nell'impresa. «Ho cominciato per incoscienza, con l'illusione di avere risorse illimitate e di poter riuscire, col dovuto impegno. Quando l'Istituto, nel 2014, ha tenuto il suo primo Simposio in Italia, ho superato la selezione con altri quattro italiani. Il percorso è stato molto duro, ti condiziona l'esistenza per anni, non importa se è domenica o Natale: ci si sveglia prestissimo e si studia. La prima volta che ho sostenuto l'esame dello stage 2 (4 giorni, 36 vini alla cieca e 13 saggi multidisciplinari) ho fallito la maggior parte delle prove, ma ho superato la delusione scoprendo la mattina stessa che era in arrivo il mio primo figlio! L'ultima volata verso il titolo, il progetto di ricerca, è stata particolarmente difficile. Mi è mancata quella sensazione di "essere nella stessa barca" che si condivide tra studenti prima di un esame. È stata una fase solitaria, a tratti logorante. Durante quei mesi, i più stressanti, anche la mia pasta madre si rifiutava di lievitare! Ma le emozioni che ho provato quando è arrivata da Londra la telefonata che confermava il titolo hanno cancellato le cicatrici di anni di sacrifici».

Il primo robot da cucina Artisan di KitchenAid risale al 1919. Da allora non ha mai cambiato design ed è ormai un'icona, ma si è sempre evoluto secondo gli stili e le tendenze, fino al colore Honey del 2021.

ALLEATO INSOSTITUIBILE

Se siete lo chef di casa, di certo avrete bisogno di una brigata efficiente e pronta a soddisfare ogni richiesta. Ed è per questo motivo che il robot da cucina Artisan di KitchenAid mette a disposizione una varietà di accessori che permettono di andare oltre il semplice impasto. È uno strumento capace a seguirvi in ogni avventura culinaria con risultati sempre impeccabili e creativi: impasti soffici, salse vellutate, estratti freschissimi, e poi i dolci della nonna, che prenderanno di nuovo vita tra le vostre mani. Accanto, avrete un **alleato silenzioso**, instancabile e sempre disponibile. E che stile! Ha un design iconico declinato in tinte brillanti e di tendenza, come il nuovo Honey, colore dell'anno 2021 di KitchenAid, e quell'aria un po' rétro che suggerisce sicurezza, tradizione, senso della famiglia e della condivisione. Ma la tecnologia è d'**avanguardia** e la struttura in metallo pressofuso è inossidabile e resistente a ogni sollecitazione. Versatile e semplice da usare, il robot da cucina Artisan porta nuovi strumenti (e nuova linfa) alla vostra creatività in cucina. ● **WWW.KITCHENAID.IT**

GLI ACCESSORI PER LO CHEF

1. PER LA PASTA
Sfogliatrice a tre pezzi, uno per stendere la pasta in 8 spessori, e due trafile per fare spaghetti e fettuccine.

2. SETACCIO CON BILANCIA
Adattabile a tutti i robot da cucina KitchenAid, aiuta a preparare impasti omogenei incorporando gradualmente nella ciotola gli ingredienti pesati e setacciati.

3. TRITATUTTO
Grattugia formaggi e pane secco, trita la carne per salsicce e hamburger. Ha inoltre due piastre forate per grattugiare a grana media e grossa e due tubi per insaccare. Per tenere bassa la temperatura durante la lavorazione, si può raffreddare prima nel congelatore.

I TRE MIRAGGI DI CONDRIEU

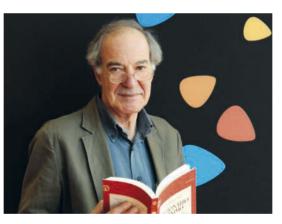
La fame, se provocata, può impartire una lezione di vita indimenticabile anche al pensatore più eminente. Come è successo, a sorpresa, al filosofo Salvatore Veca in una bella giornata di primavera **raccontato a FIAMMETTA FADDA**

"Non si trattava del catastrofico esodo pasquale che io identifico con il traffico descritto da Jean-Luc Godard in *Week-end*, ma erano i suoi dintorni, prima o dopo, in una bella primavera degli anni Ottanta.

Eravamo con mia moglie Nicoletta e Giacomo, Arnoldo e Sebastiano, i nostri tre figli che allora avevano tra i nove e i dodici anni, nella villa di famiglia in Toscana a Camaiore. I ragazzi erano una banda con tre passioni in comune: il calcio, il potente appetito e, mania allora all'inizio, l'abbigliamento firmato – nel loro caso Fila.

Consideravano la grande casa in collina, così comoda e agevole, sinonimo di vacanza. E lì avrebbero voluto restare. Io però penso che per dei bambini sia sì importante avere una tana propria e unica, ma nei riti delle vacanze in compagnia ritengo sia molto bello poter vivere una molteplicità di esperienze. E allora ho detto: ragazzi, vi porto a Parigi – dove non erano mai stati. E ci siamo andati in macchina.

Queste premesse sono utili per capire il senso di quel viaggio. Siamo partiti la mattina, prendendo la via che costeggia il mare e già nel primo pomeriggio procedendo senza fermarci, come diceva Giulio Cesare, «quam maximis itineribus», il più velocemente possibile, siamo arrivati nella valle del Rodano. Allora tappezzata di piccoli vigneti familiari, con un portamento più semplice e intimo della valle della Loira e dei suoi castelli. Ci siamo fermati a Condrieu, un villaggio abbracciato da un lato dai vigneti e dal corso del Rodano e dai canali dall'altro.

Abbiamo gironzolato un po' e a un certo punto ci siamo fermati davanti a un piccolissimo albergo fornito anche di un ristorante popolare per «les as du volant», gli assi del volante, i camionisti. Ormai erano le quattro e mezza e, come succede in campagna, mancava poco più di un'ora alla cena. Nell'attesa abbiamo continuato la nostra esplorazione e a un certo punto davanti ai ragazzi si è profilato, come un miraggio, un enorme deposito Fila. Non un negozietto come si può trovare in città, ma un magazzino immenso che concentrava tutto il pensabile per abbigliare un guerriero Fila: scarpe di vario tipo, magliette, calze, cappellini di ogni foggia, fino alle fasce da tennis per la fronte e rarità come quelle per evitare che il sudore del braccio coli sulla racchetta. Insomma, il loro sogno realizzato in grande, da cui sono stati irretiti per un paio d'ore.

Salvatore Veca è professore emerito di Filosofia alla Scuola Universitaria IUSS. Presidente onorario della Fondazione Feltrinelli, è presidente della Fondazione Campus di Lucca e della Casa della Cultura di Milano. Fa parte della direzione della *Rivista di filosofia*, di *Iride* e dello *European Journal of Philosophy*. Fra i suoi libri: *Dell'incertezza. Tre meditazioni filosofiche*, 2006; *L'idea di incompletezza. Quattro lezioni*, 2018; *Il senso della possibilità. Sei lezioni*, 2018; *Prove di autoritratto*, 2020. Dall'ottobre 2020 è presidente del FAI.

Nel frattempo io ero sotto l'influsso di un diverso miraggio, legato a una lontana e forse ipotetica lettura, che mi riportava alla convinzione che ci fosse un legame tra Blaise Pascal, uno dei più grandi pensatori e matematici che la Francia abbia generato, il villaggio di Condrieu e il suo famoso Teorema delle Coniche. Ovvero le parabole ottenute sezionando obliquamente un cono, che corrispondono poi alle orbite ellittiche descritte dai pianeti intorno al sole. Irretito dal fatto che Pascal fosse nato nella vicina Clermont-Ferrand, lo vedevo dovunque senza la certezza che quel legame fosse esistito davvero.

Mia moglie intanto era entrata in uno stato di profonda nostalgia per i nostri cani lasciati a casa. Allora ne avevamo due, uno era un cagnotto di razza indefinibile, forse un trovatello; l'altro, Scott, era un magnifico setter bianco e nero con un grande pedigree, un'intelligenza straordinaria e un amore assoluto per l'acqua. E Nicoletta medicava la sua assenza rifugiandosi nel miraggio di Scott che, come Narciso, si specchiava nel verde della corrente.

Il tempo passava e a un certo punto il nostro triplo incantesimo è stato infranto dal ruggito della fame che si era accumulata dalla mattina senza neppure il conforto di un panino. Entriamo nel ristorante, ma l'orario di cena era passato e non restava più nulla da mangiare. Letteralmente. Era rimasto solo un enorme prosciutto cotto in casa alla maniera di un brasato su cui ci siamo buttati con una foga primitiva che riportava alle pagine di *Il crudo e il cotto* di Lévi-Strauss.

E a un certo punto Giacomo, il più piccolo, dice: «Che buffo, quando i cani hanno sete sentono la lingua assetata, e noi quando abbiamo veramente fame è come se avessimo la lingua sudata». Questa frase, che ci riportava alla realtà irrompendo tra i nostri sofisticati miraggi non con la garbata preghiera dello stomaco di chi si siede a tavola più volte al giorno, ma con l'ordine perentorio della «lingua sudata» che fa silenzio intorno a sé, è poi diventata nel linguaggio familiare «il sudore della lingua del povero», per definire chi, come noi in quel momento, vorrebbe avere tanto nel piatto ma deve accontentarsi del poco che ha davanti."

FOTO AG. CONTRASTO

VIBRAZIONE VULCANICA

Un sogno, un viaggio nelle zone viticole più belle d'Italia, una storia di famiglia che dura da quasi 140 anni e ha coinvolto cinque generazioni. Tutto questo è Piccini1882, gruppo vinicolo che comprende cinque tenute tra Chianti Classico, Maremma, Montalcino, Basilicata e Sicilia. In quest'ultima regione, Torre Mora è una cantina-boutique che lavora con agricoltura **biologica** e un grande rispetto in tutte le fasi produttive. I suoi vini sono lo specchio di un territorio unico al mondo. Esemplare della produzione è l'Etna Rosso Cauru: già il nome, che significa caldo in siciliano, è un omaggio al calore e all'energia dei suoli vulcanici. Nasce da due vigne cru a Rovittello e a Linguaglossa ed è un **nerello mascalese** con una piccola percentuale di nerello cappuccio. È un vino di classe, vibrante, animato dai profumi della viola e della mora, della melagrana e delle spezie dolci. Il sapore asciutto e fresco lo rende molto versatile in tavola: provatelo con primi piatti saporiti, come le lasagne al ragù di cortile, con secondi di carne, come l'arrosto di coniglio, ma anche di pesce, come un trancio di tonno in crosta di pistacchi. ● **WWW.PICCINI1882.IT**

CAURU
ETNA ROSSO DOC
TORRE MORA

LE MILLE E UNA FOGLIA

ricette
JOËLLE NÉDERLANTS
testi
ANGELA ODONE
foto
RICCARDO LETTIERI
styling
BEATRICE PRADA

PUNTARELLE, 'NDUJA E CAPRINO TRA LINGUE DI SUOCERA

Dolci e salate, tutte scenografiche, squisite e facili.
Montate le millefoglie della nostra Joëlle Néderlants
appena prima di servirle. L'applauso è assicurato

CREMA SALATA, RAVANELLI E TARASSACO TRA DISCHI DI BRISÉE

Puntarelle, ’nduja e caprino tra lingue di suocera

Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g caprino vaccino oppure robiola cremosa
200 g puntarelle
50 g ’nduja (salame piccante spalmabile, specialità calabrese)
30 g mandorle pelate
4 lingue di suocera (schiacciate friabili e sottili, tipo larghi grissini, specialità piemontese)
olio extravergine di oliva
ghiaccio – aglio – sale

Amalgamate il caprino con la ’nduja ottenendo una crema.
Mondate le puntarelle (conservate però le foglie esterne), tagliatele a listerelle nel senso della lunghezza e immergetele in acqua fredda così che acquistino croccantezza.
Frullate le foglie esterne tenute da parte (30 g circa) con le mandorle pelate, un pezzetto di aglio, 120 g di olio, un pizzico di sale e un cubetto di ghiaccio (servirà a mantenere il colore brillante e a rendere cremoso il pesto).
Dividete le lingue di suocera in 3 parti ciascuna, poi montate 4 millefoglie appena prima di servirle: distribuite la crema di caprino e la ’nduja, un po’ di puntarelle e qualche goccia di pesto su ciascuna parte di lingua di suocera e poi sovrapponetele.

Cialde di colomba con le fragole

Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g formaggio bianco cremoso
200 g fragole
100 g panna montata
70 g zucchero a velo
50 g zucchero semolato
8 fette di colomba
1 baccello di vaniglia

La millefoglie originale si prepara con la pasta sfoglia. Noi abbiamo giocato stratificando «fogli» diversi. E se non vi sentite architetti, decostruite e gustate uno strato alla volta

Mettete le fette di colomba (circa 5-6 mm di spessore) tra due fogli di carta da forno e stendetele con il matterello per assottigliarle. Infornatele a 160 °C per 20 minuti, appoggiando sopra la carta da forno una placchetta in modo da tenerle schiacciate.
Togliete la placchetta e proseguite per altri 5 minuti, per renderle dorate. Sfornate le fette di colomba e fatele raffreddare del tutto: diventeranno croccanti. Dividetele a metà così da averne a disposizione 4 a porzione.
Mescolate il formaggio cremoso con lo zucchero a velo e i semi raschiati da 1 baccello di vaniglia, poi incorporate delicatamente la panna montata. Raccogliete in una tasca da pasticciere con bocchetta seghettata e fate riposare in frigo per 1 ora.
Cuocete 200 g di fragole con lo zucchero semolato per 10 minuti sulla fiamma media, poi frullate con il frullatore a immersione. Fate raffreddare la salsa in frigo.
Montate la millefoglie alternando le fette di colomba con la crema di formaggio e la salsa di fragole. Decorate a piacere con pezzettini di fragole fresche.

Crema salata, ravanelli e tarassaco tra dischi di brisée

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA BRISÉE
225 g farina – 125 g burro
30 g Parmigiano Reggiano Dop
25 g semi di canapa
sale – pepe

PER LA FARCITURA
350 g tarassaco pulito
200 g latte – 50 g panna fresca
50 g Parmigiano Reggiano Dop
20 g burro – 10 g amido di riso
10 g amido di mais – sale
4-5 ravanelli – 3 tuorli
melissa – semi di canapa
noce moscata – pepe
olio extravergine di oliva

PER LA PASTA BRISÉE
Impastate la farina con i semi di canapa, poi unite il burro, ottenendo un composto sabbioso; incorporate il parmigiano, sale e pepe e 60 g di acqua; formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 1 ora. Stendetela poi a 2 mm di spessore e ritagliatevi 4 dischi da 12-14 cm di diametro, impastando anche i ritagli.
Accomodate i dischi su una placca foderata di carta da forno, bucherellateli con una forchetta, accomodatevi sopra un altro foglio di carta da forno e una placchetta in modo che non si gonfino in cottura; infornate a 180 °C per 15 minuti. Eliminate la placca e il foglio di carta da forno superiore e completate la cottura in 10 minuti circa.
PER LA FARCITURA
Scaldate quasi al bollore il latte con la panna, sale, pepe e noce moscata.
Mescolate i tuorli con l’amido di riso e di mais. Stemperateli con il latte caldo usando una frusta, incorporate il parmigiano e riportate sul fuoco finché non avrà assunto una consistenza soda. Dopo 1-2 minuti togliete dal fuoco e unite il burro, sempre mescolando con la frusta. Fate intiepidire, poi raccogliete in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e fate raffreddare del tutto in frigo.
Sminuzzate grossolanamente il tarassaco, scottatelo in una padella rovente con olio e sale per 2-3 minuti.
Affettate i ravanelli e immergeteli in acqua fredda per renderli croccanti.
Accomodate un disco di pasta sul piatto di portata e distribuite la crema lungo tutto il bordo, in mezzo mettetene solo 4-5 ciuffi; aggiungete ⅓ del tarassaco, qualche fettina di ravanello, pochi semi di canapa. Ripetete sovrapponendo i dischi e completate con foglie di melissa.

Pane guttiau con ragù di verdure e spuma di ricotta

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g ricotta
250 g zucchine
200 g carote
100 g piselli freschi sgranati
20 pezzi di pane guttiau
2 cipollotti
basilico
cerfoglio
timo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Condite la ricotta amalgamandola con 2-3 cucchiai di olio, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe, fino a renderla cremosa.

Mondate le verdure, tagliate le zucchine e le carote in piccoli tocchetti, affettate i cipollotti e rosolate tutto con i piselli in una padella con 2-3 cucchiai di olio e sale per 2-3 minuti, poi coprite e cuocete per altri 4-5 minuti. Fate raffreddare senza coperchio, infine insaporite con un trito di basilico, cerfoglio e timo.
Componete le millefoglie all'ultimo momento direttamente nei piatti, alternando il pane guttiau con la ricotta e le verdure.

Zabaione cremoso e grano saraceno tra fogli di cioccolato

Impegno Facile
Tempo 35 minuti
più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

120 g panna fresca
65 g zucchero semolato
65 g vino Marsala – 4 tuorli
35 g grano saraceno
5 g gelatina alimentare in fogli
16 fogli di cioccolato fondente (in vendita nei supermercati)

Ammollate la gelatina in acqua fredda.

Mescolate con la frusta lo zucchero con i tuorli e il Marsala in una ciotola su un bagnomaria caldo ma non bollente, fino a ottenere una crema: ci vorranno almeno 6-8 minuti. Togliete la ciotola dal bagnomaria, unite la gelatina strizzata, mescolate in modo che si sciolga perfettamente, quindi lasciate raffreddare mescolando ogni tanto lo zabaione, così che non si formi la pellicola in superficie.

Montate la panna e incorporatela allo zabaione, poca alla volta, poi raccogliete la crema in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 8 mm) e fate raffreddare in frigo per 1 ora.

Tostate il grano saraceno in una padella rovente senza grassi per 3-4 minuti circa: cambierà di colore quando sarà pronto.

Montate la millefoglie distribuendo la crema sui fogli di cioccolato e completando con il grano saraceno croccante.

IL TEMPERAGGIO CASALINGO
Se volete preparare i fogli di cioccolato, fate così: sciogliete 220 g di cioccolato tritato su un bagnomaria caldo ma non bollente; quando avrà raggiunto 45-50 °C togliete la ciotola dal bagnomaria e unite 80 g di cioccolato in un pezzo solo mescolando con una spatola in silicone finché il composto avrà raggiunto 31-32 °C (se serve, unite un altro pezzo di cioccolato). Togliete i pezzi rimasti interi, spalmate il cioccolato su un foglio di acetato e lasciate raffreddare. Spezzettate infine i fogli di cioccolato nella misura desiderata.

PER BERTANI

LA VALPOLICELLA CONTEMPORANEA

Nata nel 1857 per iniziativa di Giovan Battista e Gaetano, Bertani è un'azienda che ha fatto la storia della Valpolicella vinicola. Al grande successo ottenuto negli anni dai vini della cantina (nel 1923 si sono guadagnati il brevetto della Real Casa e nel 1937 il Soave fu servito nel menù per l'incoronazione di Giorgio VI d'Inghilterra), oggi si affianca il progetto di **ricerca dei cru** di Tenuta Novare, la proprietà acquisita a metà Novecento che ha visto nascere nel 1958 il primo Amarone, vino simbolo del territorio. Dopo anni di studio dei terreni e dell'uva corvina, sono stati presentati due rossi provenienti da appezzamenti particolarmente vocati. Il Valpolicella Classico Superiore Ognisanti arriva da suoli molto calcarei, che donano una grande sapidità e una dotazione di tannini importante, per una struttura e una concentrazione superiori, valorizzate dall'affinamento di un anno in botti di rovere. Il Valpolicella Classico Le Miniere nasce da un terreno ricco di ossidi di ferro e manganese, affina in vasche di cemento ed è leggero, sapido e di irresistibile bevibilità. ● **WWW.BERTANI.NET**

Una veduta di Tenuta Novare. Sopra i due suoli a confronto. Il Valpolicella Classico Superiore Ognisanti e il Valpolicella Classico Le Miniere sono caratterizzati dai profumi di amarena, ciliegia e spezie, tipici dell'uva corvina, e hanno una grande eleganza e facilità di abbinamento.

PER MIELE

CUCINATO AD ARTE

Saper fare la spesa, conoscere le ricette e avere una tecnica infallibile non basta. I grandi chef lo insegnano: anche i giusti strumenti del mestiere sono importanti. Forno e piano a induzione sono due ingredienti fondamentali in cucina e possono fare la differenza, sia per i cuochi provetti sia per chi è alle prime armi. Per ottenere risultati di alta qualità con la massima facilità d'uso, oggi nelle nostre case si possono avere le funzioni che un tempo erano disponibili solo nelle cucine professionali. Con la **ventilazione costante e uniforme** della modalità Thermovent Plus, esclusiva dei forni Miele, e ben altre sedici modalità di cottura come Grill, Cottura con vapore, Essiccazione, Lievitazione impasto è possibile davvero sfornare qualunque cosa... come pane e pizza, soffici dentro e croccanti fuori, e torte salate leggere e friabili. E l'induzione? Pratica ed efficiente, grazie alla funzione TwinBooster, esclusiva Miele, che all'occorrenza convoglia la potenza di due zone cottura in una per **portare rapidamente a bollore** piccole e grandi quantità di acqua. ● **WWW.MIELE.IT**

1

FLESSIBILITÀ PER OGNI ESIGENZA

I piani a induzione **FullSurface** di Miele sono così flessibili da offrire massima libertà nella preparazione delle vostre ricette: pentole e padelle possono essere posizionate sull'intera superficie del piano, senza limiti.

2

VENTILAZIONE 2.0
Thermovent Plus
è una modalità di cottura ventilata esclusiva dei forni Miele. Il calore si diffonde direttamente dalla ventola, garantendo una cottura perfettamente uniforme su tutta la superficie della teglia e su più livelli contemporaneamente.

TARTELLETTE DI SFOGLIA CON RISO AL LATTE E ARANCIA CANDITA

INGREDIENTI PER 8 TARTELLETTE

1 litro latte intero
500 g pasta sfoglia stesa al burro
220 g zucchero – 150 g riso Originario
2 uova – 1 tuorlo – 1 baccello di vaniglia
1 arancia bio – acqua di fior d'arancio

Fate bollire il riso nel latte per circa 35-40 minuti mescolando di tanto in tanto, finché non sarà cotto e il latte non sarà stato del tutto assorbito. Aggiungete il baccello di vaniglia aperto in due e 120 g di zucchero e cuocete per altri 10 minuti. Lasciate raffreddare, poi ponete a riposare in frigo per tutta la notte.
Tagliate la scorza dell'arancia a filetti; sbollentateli per tre volte sul piano a induzione Miele FullSurface con la funzione TwinBooster, eliminando sempre l'acqua appena bolle e versandone di nuova. Fateli quindi bollire con acqua e 100 g di zucchero a fuoco basso fino a ottenere uno sciroppo; lasciate raffreddare.
Eliminate la vaniglia dal riso (dopo le ore di riposo), aggiungete 2 cucchiai di acqua di fior d'arancio, 1 uovo, 1 tuorlo e l'arancia candita sminuzzata.
Tagliate la pasta sfoglia per rivestire 8 stampi da tartelletta, in modo che debordi leggermente.
Distribuite il riso nelle tartellette, spennellate il bordo e la superficie con 1 uovo sbattuto.
Cuocete nel forno Miele a 200 °C con modalità Thermovent Plus per circa 25 minuti.

VINCI UNA CUCINA STELLATA

Partecipate al corcorso di Miele e *La Cucina Italiana*, potrete vincere tanti premi esclusivi per trasformare la vostra cucina in quella di un vero chef (e che chef!). In palio tanti elettrodomestici e accessori di ultimo modello firmati da Miele, e una Masterclass digitale con Norbert Niederkofler, Tre Stelle e Stella Verde per la sostenibilità Michelin. Iscrivitevi subito al concorso online su **miele.lacucinaitaliana.it**

SIAMO GENTE DI SOSTANZA

Cinque fratelli che stanno conquistando il mondo e che adesso portano il loro buon cibo e tanta allegria anche nella bellissima piazzetta di Portofino

di MADDALENA FOSSATI, foto STEFAN GIFTTHALER

Nella pagina accanto, i Cerea a Portofino. Seduti, mamma Bruna al centro con i figli Rossella e Francesco. In piedi, da sinistra, Bobo, Chicco, Roberto Villa, executive chef dello Splendido Mare Belmond, e Paolo Rota, chef dei Cerea in Liguria.

PRIMO TRA I PRIMI
Risotto mantecato al pesto con gamberi ed emulsione di pomodoro

IL PROTAGONISTA DELLA PIAZZETTA
Il cappon magro: bouquet di crostacei in insalata di verdure alla ligure

Quando arrivi dai Cerea è come andare a trovare degli amici, a partire dalla signora Bruna che ha compiuto ottant'anni lo scorso 16 marzo, e ha la grinta di una ragazzina. Siamo a Brusaporto, nel loro headquarter come direbbero gli americani, in quel territorio bergamasco dove ogni scintilla è un'opportunità e ogni iniziativa un successo. Ma facciamo bene le presentazioni: la famiglia Cerea è composta dai cinque figli di Bruna e Vittorio. Chicco, che poi si chiama Enrico, e Bobo in cucina nel celebre ristorante Da Vittorio, che detiene tre stelle Michelin dal 2010 senza mai piegarsi alle logiche del foie gras. Anzi, da queste parti non si ha paura di rimpinzare gli ospiti con paccheri al pomodoro ormai entrati nella leggenda (ti danno anche il mega bavaglione per non alzarti da tavola tutto impataccato) e dialogare allo stesso tempo con una cucina sublime e sofisticatissima (anche i paccheri lo sono). E ancora c'è Rossella, regina dell'ospitalità nella sala del ristorante e della Dimora che ha dieci camere ed è Relais & Châteaux. E ancora, naturalmente, Francesco, responsabile della ristorazione esterna, degli eventi e dei progetti DaV, fino a Barbara, che segue tutte le attività di charity legate alla famiglia. E poi, certo, la Bruna. Il «suo» Vittorio se n'è andato nel 2005 e ancora le salgono le lacrime agli occhi quando ne parla attraverso la mascherina. Infine, i nipoti, in tutto tredici, tra cui Vittorio (terzo figlio di Chicco), vent'anni, che vuole andare in Asia. «Se imparo il mandarino».

SECONDO PIATTO
Ricciola, vongole e oliva taggiasca con lattuga all'olio di 'nduja

«Per noi è importante l'accoglienza, far sentire le persone a loro agio, come in una casa. I clienti sanno che sono coccolati e che mangeranno bene» **CHICCO CEREA**

In cucina c'è calma ora, certo, con il lockdown, anche se le attività imprenditoriali non si fermano, anche se siamo in quella parte della Lombardia che ha pagato un prezzo altissimo rispetto alla situazione attuale. Ricorderò per sempre la prima diretta Instagram con Chicco, il 19 marzo del 2020, quando Bergamo era nel disastro, e lui era lì a parlare di risotti per tenerci su il morale con la voce che tremava mentre intanto la famiglia aveva dato la disponibilità totale a gestire il catering dell'ospedale da campo allestito in fretta e furia. Gente di cuore, tosta, lavoratrice. Gente che inietta la crema pasticciera nei cannoncini perché legge nel tuo ipotalamo che hai bisogno esattamente di quello. Gente che trasforma una crisi epocale generata dal Covid in una fenomenale opportunità. «Uno, due, tre, quattro, adesso basta, eh, perché l'è minga finita», dice la Bruna. La signora si riferisce alla «diffusione» dei Cerea nel mondo. Ecco i **punti strategici** della conquista: 2019 nella zona del Bund, a Shanghai, con il ristorante gemello Da Vittorio che ha preso due stelle Michelin, una a sei mesi dall'apertura e la seconda l'anno scorso, più un bistrot che sta per aprire nel centro di arte contemporanea Ucca, che sbarca in città da Pechino (la Bruna intanto guarda le foto sul suo smartphone, ha ottant'anni ma è così). Aggiungiamo il Da Vittorio di St. Moritz (due stelle) e intanto ci sono progetti concreti su Macao, Vietnam e ancora una manciata di puntini sulla carta geografica. Senza contare le consulenze sparse di livello altissimo come la Terrazza Gallia a Milano, Le Royal Monceau a Parigi, e anche l'online che vola a più 200 per cento con paccheri, panettoni e gioconde (il loro lievitato con cioccolato fondente) distribuiti in tutto il globo. →

PASTA? NON PROPRIO
Spaghetti di tonno con crema di acciughe di Monterosso

TRIONFO
Gran fritto con frutta e verdura

Abbiamo detto tutto? Macché. C'è la previsione di allargare Brusaporto, con più camere, venti suite, alcune arrampicate sugli alberi, per contemplare le valli bergamasche dopo aver gustato una cotoletta, e una beauty spa. «La gente viene qui e ha voglia di stare con noi, per questo abbiamo pensato di allargarci. Magari aggiungere un giardino d'inverno per poter provare il nostro DaV quando fa freddo», aggiunge Rossella. Già, il DaV (scritto con la "V" d'oro), il concept di ristorazione nato in quattordici giorni durante la pandemia, aperto sette sere su sette e sabato e domenica a pranzo. «Non potevamo più fare eventi estivi, quindi ci siamo inventati una situazione all'aperto, in sicurezza, in modo che la nostra clientela potesse trovare una proposta smart casual, assaggiare delle prelibatezze come le pizze gourmet, un barbecue da sogno, con i cuochi visibili in attività», sottolinea Francesco Cerea. E poi, certo, il **valore dell'accoglienza**, empatica, affettuosa, tipica di questa famiglia. «Siamo gente di sostanza, da noi ti senti sempre il benvenuto. L'accoglienza è una delle nostre forze principali, il cliente ha bisogno di mangiare bene e soprattutto di stare bene. Siamo veraci, è la nostra forza», sottolinea.

Alla conquista del mondo

«Esportiamo all'estero il nostro modo di essere italiani, e di DaV stiamo ancora mettendo a punto il format. Le materie prime sono sempre eccellenti, adattate alla realtà locale». E mancano pochi giorni per il capolavoro, la collaborazione con lo Splendido Mare, uno degli hotel iconici di Belmond (per intenderci, gli stessi che hanno il Cipriani di Venezia e il Caruso di Ravello), con l'imminente inaugurazione del

Da sinistra, in senso orario, Roberto Villa, executive chef dello Splendido Mare Belmond, Bobo Cerea, Paolo Rota (del ristorante Da Vittorio) e Chicco Cerea.

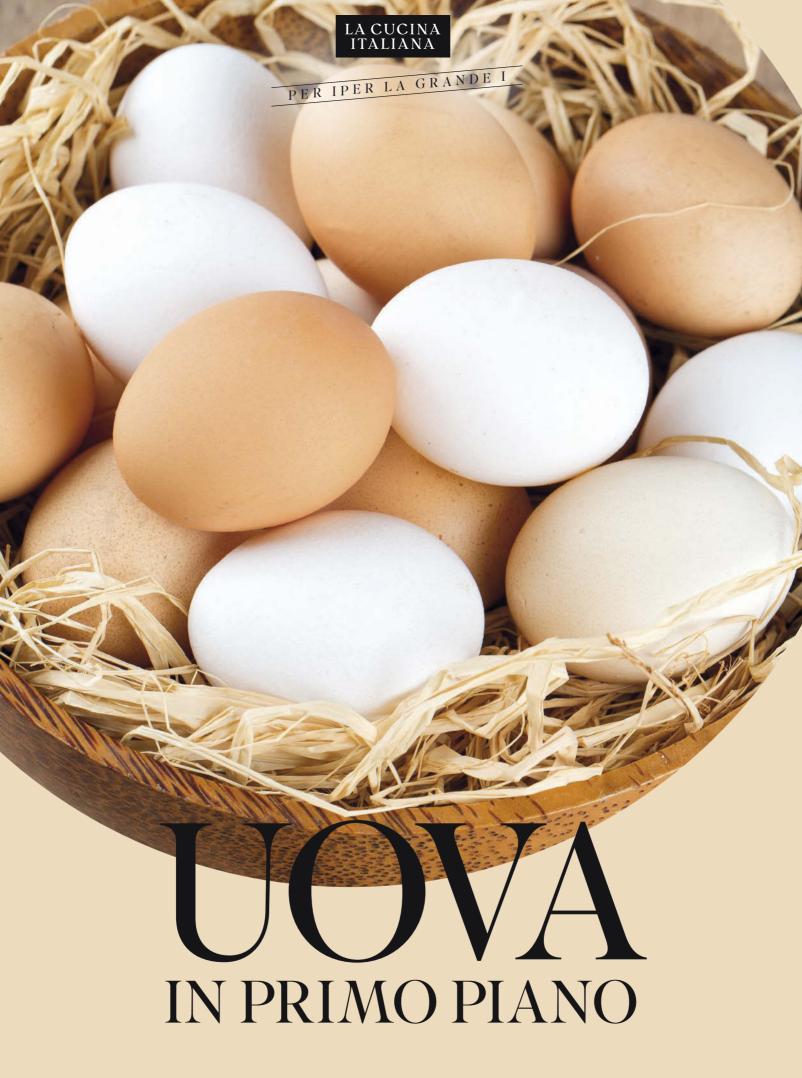
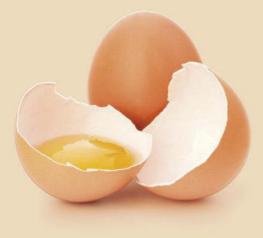
DaV Mare in piazzetta a Portofino. «Stiamo andando in un pezzo di terra tra i più importanti al mondo, piccolissimo e importantissimo. Qui riprendiamo i classici locali come il pesto, e naturalmente il pesce con la nostra visione, una carta di vini che insiste con Liguria e Piemonte e una bella proposta di bollicine, italiane e francesi».

Una solida collaborazione della famiglia che invia un ambasciatore di rango, Paolo Rota, cognato di Chicco e Bobo, a lavorare in cucina insieme a Roberto Villa, executive chef dello Splendido Mare Belmond. Aspettiamoci di trovare un risottino mantecato al pesto con gamberi ed emulsione di pomodoro e un cappon magro che rischia di diventare icona tanto quanto Jacqueline Kennedy che cammina scalza sul porticciolo. Un trionfo di mare, di crostacei freschi quasi alla francese come i plateau royale, da far venire un appetito consistente a tutti i passanti della piazzetta. Un bellissimo bagliore di entusiamo, in un ambiente un po' – diciamo – «trattenuto», quello di Portofino. Eccellente anche il fritto misto, gli spaghetti di tonno con l'acciuga di Monterosso, la carta dei dolci sempre generosi.

E poi ci sarà la magia della «sala», il servizio (spettacolare) dei Cerea, tanto valorizzata dai gesti, dal «finire» i piatti davanti agli ospiti, dal costruire il dolce con gioia ed entusiasmo. Uno stile, quello dei Cerea, che è **portabandiera dell' italianità** nel mondo. «La clientela in piazzetta potrà assaggiare la nostra cucina nella sua dimensione più semplice, dove la freschezza viene trasformata sempre in emozione e in gioia. Viviamo nel Paese più straordinario del mondo e con la nostra cucina vogliamo arrivare dritti al cuore». Già, dritti al cuore. ■

IL GRAN FINALE

Una mousse di cioccolato fondente, con un brownie profumato alla mandorla, crema e gelato alla nocciola. Il tutto irrorato all'ultimo con cioccolata calda extra fondente

LA CUCINA
ITALIANA
PER IPER LA GRANDE I
UOVA
IN PRIMO PIANO

Da Iper La grande i
la scelta di uova
è ampissima.
Nel reparto macelleria
si trovano in vendita
tante tipologie di uova
sfuse oltre a quelle
nel banco del
preconfezionato, tutte
chiaramente etichettate
per tipologia
di allevamento, per
permettervi di scegliere
con consapevolezza:
0, biologico
1, all'aperto
2, a terra
E non troverete
la categoria 3, da
allevamento in gabbia.
Tra le Uova fresche
italiane Iper ci sono
quelle da allevamento
all'aperto;
da allevamento
a terra;
da allevamento
a terra senza uso
di antibiotici.
Uova fresche bianche
italiane da
allevamento a terra
e Uova Fresche
Biologiche iNaturale.
E poi non solo uova
di gallina: avete mai
provato le uova
di quaglia o di anatra?

*n*e bastano un paio per mettere in tavola una cena e sono il banco di prova di ogni chef. Molto più di un semplice ingrediente, le uova sono un alimento fondamentale della cucina e meritano un ruolo da protagonista. Iper La grande i lo sa bene e le valorizza in tutti i suoi punti vendita, offrendone ben quindici tipologie – non solo di gallina – e scegliendo solo uova italiane che provengono da **allevamenti a terra**, all'aperto o biologici.

Dal 2019 le uova utilizzate per le produzioni Iper, quelle vendute sfuse nel reparto freschi tradizionali e quelle preconfezionate vendute nel reparto freschi libero servizio non provengono da galline allevate in gabbia, e nel 2025 le uova da galline allevate in gabbia non verranno utilizzate nella produzione di nessun prodotto a marchio! Iper La grande i considera il benessere animale parte integrante della qualità dei prodotti e della responsabilità sociale che regola ogni scelta aziendale. A noi non resta che scegliere i giusti alimenti, e il giusto ipermercato: per conoscere tutto sul mondo delle uova e scoprire quanto sono diverse una dall'altra, il posto giusto è Iper La grande i. ● **WWW.IPER.IT**

IPER La grande

RIVOLTA CARMIGNANI
1867
La biancheria sartoriale dei migliori hotel. Oggi anche nelle vostre case.

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 159**

Il vino in tavola

ricettario *di aprile*

ricette **DAVIDE BROVELLI, JOËLLE NÉDERLANTS, GIOVANNI ROTA,** testi **LAURA FORTI** e **ANGELA ODONE**
foto **RICCARDO LETTIERI,** styling **BEATRICE PRADA**

Vino, cibo e fantasia

Gli abbinamenti e il servizio hanno le loro regole. Trasgredire è lecito, ma non troppo

Nei corsi per sommelier si impara che i vini durante un pranzo vanno serviti con una sequenza ben precisa, che ciascun tipo deve essere messo in tavola a una certa temperatura, e in abbinamento con certi piatti e non con altri. Quanto ci si può allontanare dalle regole canoniche? Moltissimo, alla ricerca di quello che soddisfa maggiormente il proprio gusto. Tuttavia, ci sentiamo di darvi alcuni consigli di base da tenere sempre presenti, per godere l'incantevole magia che può scaturire dall'incontro tra un cibo e un vino.

Bollicine A tutto pasto? Si può, ed è una scelta di sicura soddisfazione. Quelle più fragranti e leggere con aperitivi e antipasti, via via crescendo fino ai Metodo Classico riserva rosé, ottimi anche con l'arrosto. Per i dessert, solo bollicine dolci.

Equilibrio Scegliete vini e cibi di pari intensità: un piatto vegetariano leggero sarà valorizzato da un bianco giovane, delicato e fruttato, mentre uno stracotto di manzo preferirà accanto a sé un rosso intenso e strutturato. Se il piatto è unico, speziato, agrodolce o piccante, ricordate che i vini rosa o arancioni risolvono brillantemente gli abbinamenti più ostici.

Temperatura di servizio: può essere una grande alleata negli accostamenti. In questa stagione, portate in tavola gli spumanti sugli 8 °C, tenendoli in un contenitore che mantenga la temperatura. Servite i bianchi giovani sui 10 °C, ma spingetevi fino a 14 °C se sono importanti, invecchiati o macerati, soprattutto se li accostate alle carni bianche. La stessa temperatura va bene per i rossi giovani e fruttati, che possono accompagnare anche le portate di pesce. I rossi invecchiati o molto tannici vanno serviti sui 18 °C: potete decidere se aprire la bottiglia un'ora prima di servirla o se seguire l'evoluzione dei profumi e del sapore del vino calice dopo calice (scelta preferita dagli appassionati). VALENTINA VERCELLI

DAVIDE BROVELLI
Figlio d'arte, viene da una famiglia che lavora nella ristorazione da 180 anni. Cucina tutto con eleganza, ma ha una preferenza per gli ingredienti del Lago Maggiore, dove si trova il suo ristorante. Per un secondo ghiotto e di conforto, puntate sull'anatra.

JOËLLE NÉDERLANTS
È la responsabile della nostra cucina, e mano destra dei cuochi ospiti. Specialista del cioccolato, reinventa nei suoi dolci ricette contemporanee e tradizionali. Questa volta però era ispirata dal salato e ha trasmesso la sua grazia culinaria nei ravioli di capra.

GIOVANNI ROTA
Tecnico e riflessivo, è un cuoco esperto e un formidabile organizzatore: dopo le sue esperienze in tutti gli ambiti della ristorazione, oggi è l'executive chef della nostra Scuola. Cottura di alta precisione per il suo arrosto rosato con taccole e anacardi.

Tutti i calici del servizio sono di **Zafferano Italia**. Per la botte e le scatole di legno si ringrazia **Cantina Urbana**.

Mozzarelle in carrozza con salsa alla maggiorana

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

360 g mozzarella fiordilatte
250 g pangrattato
110 g olio di girasole
65 g latte
5 g maggiorana
8 fette di pancarré
4 uova
limone – olio di arachide
sale – pepe

Tagliate la mozzarella in 4 fette, asciugatele leggermente con carta da cucina e farcite il pancarré ottenendo 4 panini. Fate in modo che la mozzarella non debordi.
Passate i panini nelle uova leggermente sbattute e poi nel pangrattato; cercate poi di incollare i bordi delle fette.
Cuocete le mozzarelle in carrozza (non più di due alla volta) immergendole in abbondante olio di arachide bollente, a 175 °C, fino a completa doratura, poi scolatele su carta da cucina.
Frullate il latte con la maggiorana sfogliata, un goccio di succo di limone, sale e pepe; aggiungete a filo l'olio di girasole fino a ottenere un'emulsione liscia e uniforme.
Decorate a piacere con foglie di carota novella o erbette fresche.
Servite le mozzarelle in carrozza con la salsa alla maggiorana.

Crostini con la trota

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 24 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

- **750 g 4 filetti di trota salmonata**
- **250 g tarassaco**
- **150 g ricotta**
- **100 g zucchero**
- **8 fette di pane nero**
- **erbe aromatiche – limone**
- **capperi in salamoia**
- **olio extravergine di oliva**
- **olio di semi**
- **sale – pepe**

Eliminate le spine dai filetti di trota e metteteli, con la loro pelle, in una pirofila coperti con una miscela di 200 g di sale e 100 g di zucchero ed erbe aromatiche. Coprite con la pellicola e lasciate marinare in frigorifero per 24 ore.
Sciacquate i filetti dalla marinata, tamponateli, spellateli e tagliateli a dadini.
Sbollentate 200 g di tarassaco in acqua bollente salata per 2 minuti, scolatelo e frullatelo con 70 g di olio extravergine, sale e pepe, ottenendo una salsa.
Lavorate la ricotta con un filo di olio, sale, pepe e un po' di scorza di limone grattugiata.
Scolate 2 cucchiai di capperi dalla salamoia e asciugateli molto bene tamponandoli con carta da cucina.
Friggeteli poi in olio di semi ben caldo per 5-6 minuti, finché non saranno croccanti. Scolateli su carta da cucina.
Tostate il pane in una padella con un filo di olio.
Preparate i crostini: spalmate il pane con la ricotta, completate con i dadini di trota e i capperi.
Guarnite con il tarassaco rimasto, saltato in padella.

Asparagi, burrata e finocchi

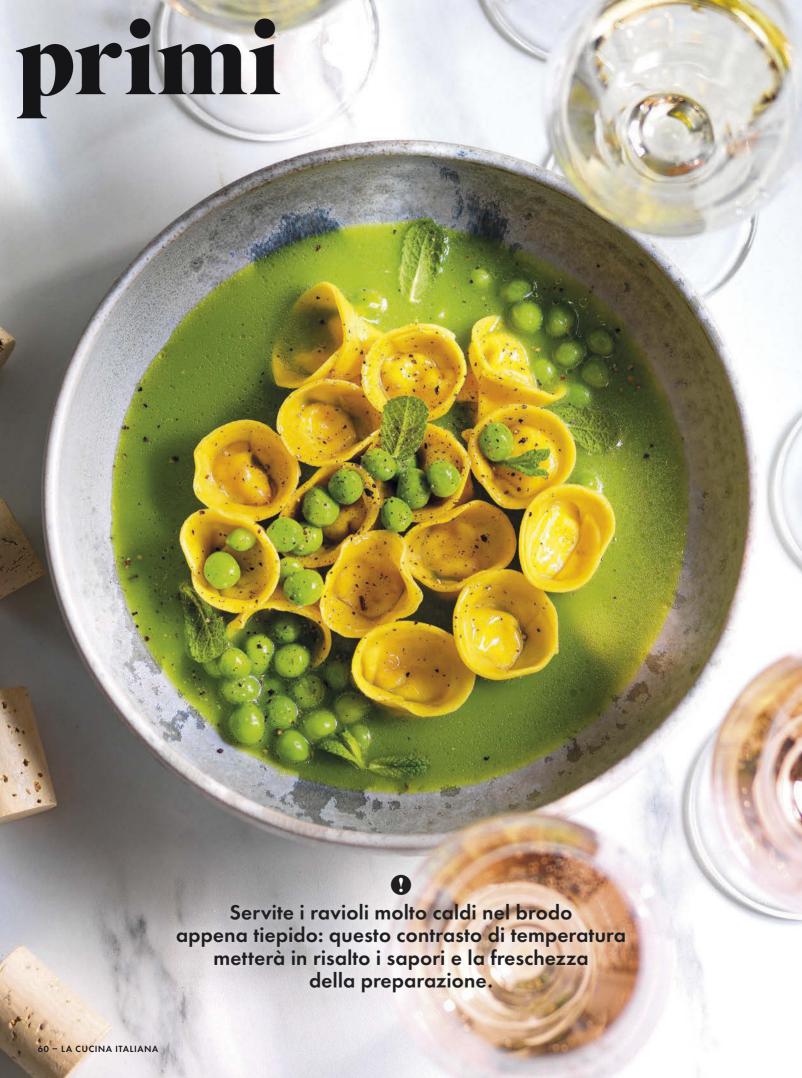
Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g asparagi**
- **300 g 1 burrata**
- **40 g pinoli**
- **2 finocchi**
- **2 arance tarocco – limone**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Pulite i finocchi tenendo da parte un po' delle loro barbine. Tagliateli a fettine molto sottili, possibilmente con la mandolina. Metteteli in una ciotola con acqua, ghiaccio e limone.
Pelate a vivo le arance, lavorando sopra una ciotola in modo da recuperare tutto il succo. Alla fine, spremete nella ciotola anche la parte centrale delle arance.
Mescolate vigorosamente il succo di arance con 50 g di olio, sale e pepe, ottenendo un'emulsione.
Tostate in padella i pinoli per 3-4 minuti con un filo di olio.
Pulite gli asparagi e tagliateli a nastri con una mandolina o con un pelapatate.
Componete l'insalata alternando i finocchi ben scolati con gli asparagi, pezzetti di burrata, i pinoli e gli spicchi di arancia. Servite con l'emulsione e guarnite con le barbine dei finocchi.
Da sapere Per pelare a vivo gli agrumi procedete così: tagliate via le calotte, appoggiate il frutto in un piatto ed eliminate la scorza tagliandola dall'alto verso il basso tutto intorno, togliendo nel contempo anche la pellicina bianca; a questo punto, prendete l'agrume in mano e, lavorando su una ciotola, penetrate con la lama di un coltellino tra la polpa e le pellicine liberando via via gli spicchi. Spremete poi il «torsolo» rimasto facendo colare il succo nella ciotola.

primi

Servite i ravioli molto caldi nel brodo appena tiepido: questo contrasto di temperatura metterà in risalto i sapori e la freschezza della preparazione.

Ravioli di capra in brodo di baccelli

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **500 g piselli freschi**
- **200 g farina**
- **200 g formaggio caprino fresco**
- **120 g toma di capra**
- **35 g salame piccante**
- **3 tuorli**
- **1 uovo**
- **2 scalogni**
- **menta**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

PER I RAVIOLI
Impastate la farina con i tuorli e l'uovo, lavorandola finché non otterrete un panetto omogeneo e liscio. Copritelo e lasciatelo riposare per 30 minuti circa.
Grattugiate la toma di capra e mescolatela con il formaggio caprino fresco e il salame tagliato a dadini piccolissimi, ottenendo il ripieno.
Stendete la pasta in sfoglie sottili, lavorandone piccole porzioni alla volta.
Tagliate nella sfoglia dischi di 7 cm di diametro; disponete al centro di ognuno una nocciola di ripieno e chiudeteli a mezzaluna, quindi unite le falde tra loro, sigillandole intorno al ripieno. Otterrete dei ravioli «a cappello», senza buco.
PER IL BRODO
Preparatelo mentre riposa la pasta dei ravioli: sgranate i piselli e teneteli da parte.
Rosolate i baccelli in una padella con gli scalogni tritati e un filo di olio; bagnate con 600 g di acqua e cuocete per 8-10 minuti.
Frullate poi i baccelli con 1 mestolino della loro acqua di cottura e passate al setaccio per ricavare un bel brodo verde; insaporitelo con sale e pepe.
Lessate i piselli sgranati in acqua bollente salata per 4-5 minuti, poi scolateli con un mestolo (conservando l'acqua).
Tuffate i ravioli nell'acqua bollente dei piselli, lessateli per 1-2 minuti e scolateli.
Distribuiteli nei piatti con il brodo, i piselli lessati e foglie di menta.

Risotto cacio e pepe

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1,2 litri brodo vegetale**
- **320 g riso Carnaroli**
- **1 scalogno**
- **1 cespo di puntarelle**
- **vino bianco secco**
- **Pecorino Romano Dop**
- **olio extravergine di oliva**
- **pepe**

Pulite le puntarelle, tagliatele a fettine e mettetele a bagno in acqua e ghiaccio, per renderle croccanti.
Tritate lo scalogno e rosolatelo in una casseruola con un filo di olio.
Tostate il riso e sfumatelo con ½ bicchiere di vino.
Bagnatelo poi con il brodo e portatelo a cottura aggiungendone 1 mestolo alla volta, in 15-18 minuti.
Mescolate 200 g di pecorino grattugiato con 2 mestoli di brodo caldo. Frullate con il mixer a immersione ottenendo una crema. Tenetene da parte 4 cucchiaiate per completare.
Mantecate il riso a fine cottura con la crema di pecorino, aggiungendo ancora 1 cucchiaio di pecorino grattugiato e un filo di olio.
Servite il risotto con le puntarelle, la crema di pecorino tenuta da parte e una generosa macinata di pepe.

Tagliolini al tuorlo, fave, porri e zucchine

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 50 minuti più 1 ora di riposo
Scorciatoia 30 minuti con i tagliolini freschi pronti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g farina 00
220 g porri
150 g zucchine mondate
150 g fave fresche sgusciate
10 tuorli
menta – maggiorana
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Impastate la farina con i tuorli fino a ottenere una pasta soda; avvolgetela nella pellicola e ponetela a riposare in frigo per almeno 1 ora.
Stendete quindi la pasta in sfoglie di 3 mm di spessore e ricavate i tagliolini.
Tagliate i porri a sottili bastoncini e le zucchine a tocchetti. Saltateli separatamente in padella con un filo di olio per 2-3 minuti al massimo. Riuniteli poi nella stessa padella.
Sbollentate le fave e pelatele.
Lessate i tagliolini in acqua bollente salata e scolateli al dente nella padella con le zucchine e i porri; aggiungete le fave e saltate tutto sulla fiamma vivace con un filo di olio per 1-2 minuti.
Servite subito, completando con una macinata di pepe e foglioline di menta e maggiorana.

Calamari imbottiti di primavera con briciole piccanti

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g patate pelate a cubetti
120 g erbette mondate
50 g pane raffermo
10 g concentrato di pomodoro
4 calamari di media grandezza puliti
vino bianco secco
aglio
peperoncino in polvere
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Separate le foglie delle erbette dalla costa centrale e dal gambo. **Raccogliete** coste e gambi in padella con un filo di olio caldo, 1 spicchio di aglio, sale e pepe; coprite e stufate sulla fiamma dolce per 6-8 minuti. **Lessate** le patate a cubetti in acqua bollente salata per 3 minuti. Poi unite le foglie delle erbette e proseguite per altri 3-4. Scolate tutto e condite con olio, sale e pepe. Usate questo misto per riempire (senza esagerare) →

i sacchi dei calamari. Chiudeteli poi con uno stecchino.
Dividete a metà i tentacoli.
Rosolate i calamari e i tentacoli in una padella velata di olio, sfumate con 1 bicchiere di vino bianco, coprite e cuocete per 5 minuti. Togliete il coperchio e proseguite per altri 5 minuti. Spegnete, rimettete il coperchio e lasciate riposare per almeno 15 minuti.
Frullate nel robot da cucina (tipo cutter) il pane con il concentrato di pomodoro, il peperoncino in polvere in quantità a piacere e un pizzico di sale così da ottenere delle briciole piccanti.
Servite i calamari con le coste e i gambi delle erbette passati in padella e completate con le briciole al peperoncino.

Pesce spada con cipollotti e zucchine arrostiti

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 2 filetti di pesce spada (spessore almeno 3 cm)
400 g zucchine novelle
4 cipollotti rossi
aceto di vino bianco
limone
granella di pistacchi
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate i cipollotti e divideteli a metà per il lungo.
Lavate le zucchine e tagliatele in tocchetti.
Rosolate entrambi in padella in un filo di olio per 5-6 minuti, poi sfumate con 2-3 cucchiai di aceto. Salate e pepate.
Salate e pepate anche i due filetti di pesce spada e rosolateli in una padella rovente con un filo di olio per meno di 3 minuti da un lato e per 2 minuti dall'altro. Lasciateli riposare per un paio di minuti, quindi affettateli e serviteli con le verdure, completando con granella di pistacchi e scorza di limone grattugiata.

Filetto di San Pietro e carote novelle in salsa al cardamomo

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 4 filetti di pesce San Pietro
600 g carote novelle con il ciuffo
90 g burro
4-5 baccelli di cardamomo
1 arancia
sale – pepe

Mondate le carote lasciando attaccato un pezzetto del ciuffo e tagliatele a metà nel senso della lunghezza.
Spremete l'arancia.
Cuocete le carote in padella con sale, pepe e 50 g di burro sulla fiamma bassa per 7-8 minuti, bagnando, se necessario, con 1 mestolino di acqua.
Salate e pepate i filetti di pesce San Pietro e rosolateli in 30 g di burro, prima dal lato della pelle per 3 minuti, poi dal lato della polpa per altri 2 minuti.
Trasferite i filetti in un piatto, unite nella padella i baccelli di cardamomo pestati, sfumate con il succo dell'arancia e fate ridurre leggermente per 2-3 minuti.
Accomodate di nuovo in padella i filetti di pesce, aggiungete il burro rimanente, lasciatelo fondere fino a ottenere un sughetto vellutato.
Servite subito con le carote.

!

Cuocete sempre i filetti di pesce prima dal lato della pelle: non si arriccerà e inoltre proteggerà la polpa dal primo contatto con il calore intenso della padella.

verdure

Agretti con olive e pomodori

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g agretti puliti
50 g pomodori secchi sott'olio
1 spicchio di aglio
olive taggiasche snocciolate
olio extravergine di oliva
sale

Saltate gli agretti in una padella con un filo di olio e l'aglio schiacciato con la buccia. Cuocete per circa 5 minuti; spegnete il fuoco e salate.
Serviteli subito, completando con le falde di pomodoro, leggermente scolate, e le olive taggiasche.
Da sapere Gli agretti vanno mondati molto accuratamente per liberarli da tutti i residui di terra: per prima cosa tagliate di netto tutte le radici, diradate poi il mazzo ed eliminate i fili schiacciati e rovinati. Immergeteli in abbondante acqua fredda e lasciate depositare tutti i residui. Rimuovete gli agretti senza smuovere l'acqua e rinnovate il lavaggio per una seconda volta (se necessario, anche per una terza).

Panna cotta di piselli

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 3 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g piselli sgranati
150 g panna fresca
30 g Parmigiano Reggiano Dop
10 g gelatina alimentare in fogli
pepe di Giamaica
cannella in stecca – sale

PER LA SALSA
4 tuorli sodi
50 g olio extravergine di oliva
aceto bianco
maggiorana
mandorle salate
sale – pepe

Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.
Lessate i piselli in acqua bollente salata per 5 minuti. Scolateli e frullateli.
Scaldate la panna con qualche granello di pepe di Giamaica schiacciato e un pezzetto di cannella. Prima che arrivi a bollore filtratela e scioglietevi la gelatina strizzata.
Mescolate la panna con i piselli frullati, una presa di sale e il parmigiano grattugiato, quindi distribuite il composto in 4 stampini usa e getta in alluminio.
Fate raffreddare in frigo per 2-3 ore.
PER LA SALSA
Frullate i tuorli sodi con 2-3 cucchiai di aceto, l'olio, sale e pepe.
Sformate le panne cotte e servitele con la salsa, le mandorle e foglie di maggiorana fresca.

La gelatina alimentare va fatta idratare in acqua molto fredda, magari con qualche cubetto di ghiaccio: nell'acqua tiepida tende infatti a sciogliersi diventando in parte inutilizzabile.

Insalata aromatica

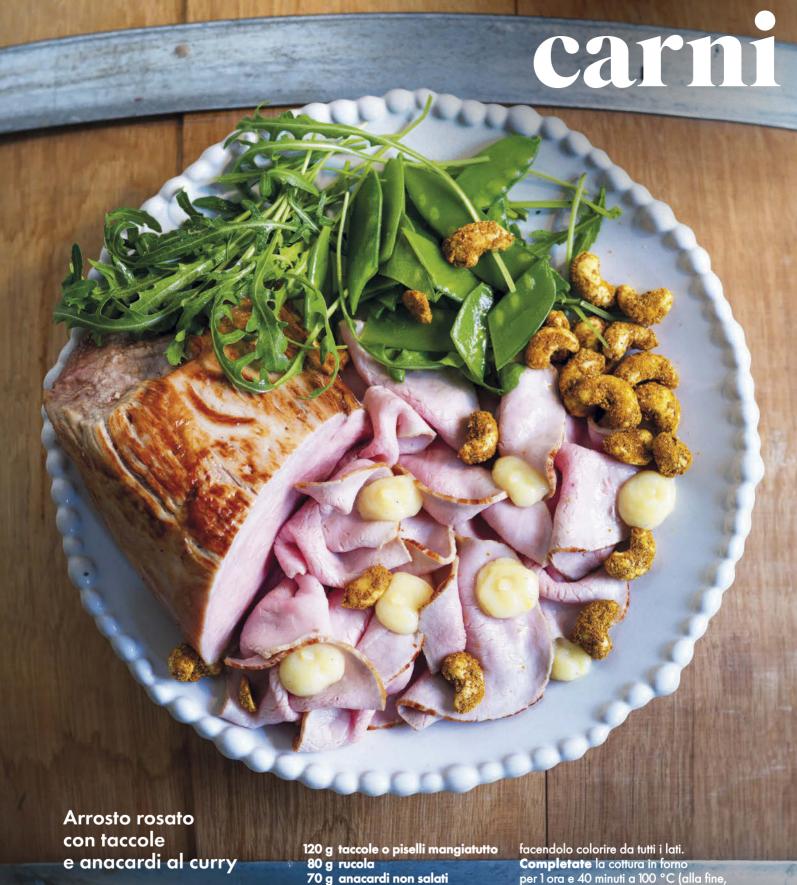
Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **125 g yogurt naturale**
- **120 g fave novelle sgranate**
- **100 g taccole pulite**
- **50 g uova di salmone**
- **2 piccoli avocado**
- **2 cuori di lattuga**
- **1 cespo di lattuga romana**
- **foglie di cappero sott'olio**
- **melissa – menta – cerfoglio**
- **basilico – erba cipollina**
- **fiori eduli**
- **olio extravergine di oliva**
- **aceto – sale – pepe**

Preparate la salsa mescolando lo yogurt con 2 cucchiai di erba cipollina tagliuzzata, 3-4 cucchiai di olio, 1 cucchiaio di aceto, sale e pepe.

Pulite le lattughe e tagliatele a rondelle.
Lessate le taccole e le fave per 5 minuti in acqua bollente e scolatele.
Mondate gli avocado e tagliateli a pezzetti.
Componete le insalate direttamente nei piatti, alternando lattuga, avocado, taccole e completando con le uova di salmone, le erbe aromatiche, le foglie di cappero e i fiori.
Servite con la salsa e, a piacere, con pane nero.

Arrosto rosato con taccole e anacardi al curry

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 50 minuti più 40 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1,1 kg magatello di vitello
150 g 1 limone con scorza edibile
120 g taccole o piselli mangiatutto
80 g rucola
70 g anacardi non salati
8 g curry dolce
2 albumi
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Massaggiate il magatello con sale e pepe; rosolatelo per qualche minuto in una casseruola adatta al forno velata di olio, sulla fiamma vivace, facendolo colorire da tutti i lati.
Completate la cottura in forno per 1 ora e 40 minuti a 100 °C (alla fine, per una polpa cotta ma ancora rosata, la temperatura al cuore dovrà essere di 64 °C).
Dividete il limone in 8 spicchi (senza togliere la scorza) e cuocetelo in 400 g di acqua fino a che non si sarà disfatto; eliminate i semi e poi frullate tutto con poca acqua fino a ottenere una salsa liscia; salate e pepate. →

Mescolate il curry con 4 g di sale.
Sbattete gli albumi così da renderli leggermente spumosi; immergetevi gli anacardi, scolateli e passateli nel mix di curry «impanandoli» uniformemente.
Distribuiteli in una placchetta foderata di carta da forno e infornateli insieme al magatello, per 25 minuti.
Sbollentate le taccole in acqua salata per 3 minuti, scolatele e conditele con un filo di olio. Condite anche la rucola.
Sfornate il magatello e lasciatelo riposare per 40 minuti, avvolto, ben stretto, in un foglio di alluminio.
Affettate sottilmente il magatello e servitelo con le taccole e la rucola, qualche goccia di salsa di limone e gli anacardi al curry.

Cosce di anatra con crumble di avena

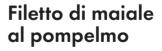
Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL CRUMBLE
- **60 g avena in fiocchi**
- **40 g burro**
- **farina di grano saraceno**
- **malto in polvere**

PER L'ANATRA
- **1 kg 4 cosce di anatra**
- **1 zucchina**
- **1 mela Granny Smith**
- **1 carota**
- **1 gambo di sedano**
- **1 cipolla**
- **aceto di mele**
- **foglie di bietola**
- **vino bianco secco**
- **brodo vegetale**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale fino e grosso**

PER IL CRUMBLE
Mescolate i fiocchi di avena e il burro con 2 cucchiai di farina di grano saraceno e 1 cucchiaio di malto in polvere finché non saranno ben amalgamati. Distribuite il composto ottenuto su una placca coperta con carta da forno e infornate a 180 °C per 40 minuti circa.
Sfornate e sbriciolate ottenendo delle grosse briciole croccanti.
PER L'ANATRA
Rosolate le cosce di anatra in una padella calda con un filo di olio e un po' di sale grosso. Appoggiatele dalla parte della pelle e lasciate che il grasso si sciolga per almeno 5-6 minuti. Voltate la carne e cuocetela ancora per 1 minuto.
Eliminate il grasso e nella stessa padella soffriggete la carota, il sedano e la cipolla tritati finissimi. Rimettete le cosce e bagnate con uno spruzzo di vino bianco.
Bagnate con 1 mestolo di brodo e portate la carne a cottura in circa 1 ora, aggiungendo il brodo poco per volta.
Affettate la zucchina a nastri e scottatela in padella con un filo di olio e un pizzico di sale fino per 2 minuti.
Tagliate la mela a fettine molto sottili e fatele marinare per 1 ora in acqua e aceto di mele in parti uguali.
Servite l'anatra con le briciole di avena, le foglie di bietola, i nastri di zucchina e le fettine di mela.

Filetto di maiale al pompelmo

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **800 g filetto di maiale intero**
- **260 g fave sgranate**
- **3 cuori di lattuga**
- **2 pompelmi rosa**
- **1 cespo di indivia belga**
- **rosmarino – aglio**
- **amido di mais**

brodo vegetale
vino rosso
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso – pepe

Sbollentate le fave in acqua bollente salata per 1 minuto e 30 secondi, raffreddatele in acqua e ghiaccio, quindi scolatele.
Sbucciatene metà e lasciate le altre intere.
Tagliate 2 cuori di lattuga in 6 spicchi ciascuno. Sfogliate l'indivia belga.
Arrostite entrambe le insalate in una padella con un velo di olio, per 3-4 minuti, finché non si saranno un po' abbrustolite.
Cuocete il filetto in padella, rosolandolo a fuoco vivo con un filo di olio, un po' di sale grosso, 1 spicchio di aglio e 1 rametto di rosmarino. Rosolatelo per 4-5 minuti da ogni lato, finché non sarà colorito uniformemente all'esterno, conservando il cuore rosa.
Eliminate il grasso di cottura, cospargete il fondo della padella con una spolverata di amido e stemperatelo con il succo di 1 pompelmo. Unite poi ½ bicchiere di vino rosso, 2 mestoli di brodo e fate ridurre il liquido per 5-6 minuti.
Filtrate il sugo e fatelo restringere ancora sul fuoco, finché non otterrete una salsa.
Pulite la lattuga rimasta e sbollentatela in acqua bollente salata. Frullatela poi con circa 70 g di olio, sale e pepe, fino a ottenere una crema verde.
Servite il maialino con la sua salsa, le fave, le insalate arrostite e pezzetti di pompelmo. Accompagnatelo con la crema di lattuga.

!

Per preparare il guscio di questa crostata «al sapor colazione» sono molto adatti, al posto del muesli, anche i fiocchi di mais con frutti rossi, grossolanamente frantumati.

Crostata di muesli senza forno

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 40 minuti più 4 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 650 g **fragole**
- 200 g **cioccolato bianco**
- 150 g **muesli croccante ai frutti rossi**
- 150 g **panna fresca**
- 60 g **burro**
- 50 g **biscotti secchi**
- 50 g **zucchero**
- 40 g **anacardi non salati**

Frullate i biscotti secchi con gli anacardi spezzettati e raccoglieteli in una ciotola con il muesli frantumato grossolanamente. Fondete il burro e versatelo nella ciotola.
Fondete a bagnomaria il cioccolato bianco. Versatene 150 g nella ciotola e mescolate finché gli ingredienti non saranno amalgamati in una sorta di impasto.
Foderate con la carta da forno una tortiera (ø 20 cm) con il bordo basso (2 cm circa).
Spalmate l'impasto sulla base e sui bordi, pressandolo in uno strato uniforme. Spennellatelo con il cioccolato bianco rimasto in modo da «fissarlo» e impermeabilizzarlo. Ponete a riposare in frigorifero per 3-4 ore.
Pulite le fragole, tagliatele a pezzetti e saltatele in padella con lo zucchero per 5 minuti. Spegnete e lasciatele raffreddare del tutto, quindi disponetele all'interno della crostata.
Completate con la panna montata e decorate a piacere con fragole fresche e frutti di bosco essiccati sbriciolati.

Dolce morbido e croccante con rabarbaro

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL RABARBARO
- 800 g **rabarbaro pulito**
- 250 g **zucchero semolato**

PER LA BASE
- 150 g **farina**
- 75 g **burro**
- 75 g **kefir (bevanda a base di latte fermentato)**
- 75 g **zucchero semolato**
- 75 g **zucchero di canna**
- 3 **uova**
- 1 **baccello di vaniglia**
- ½ **bustina di lievito**
- **sale**

PER IL CROCCANTE
- 80 g **zucchero semolato**
- 80 g **mandorle a lamelle**
- 80 g **burro**
- **latte di mandorle**
- **sale in fiocchi**

PER IL RABARBARO
Tagliate a tocchetti il rabarbaro. Raccoglietene 500 g in una casseruola con 100 g di zucchero e fatelo cuocere dolcemente per 10-12 minuti, finché non si sarà disfatto in una composta.
Sciogliete lo zucchero rimasto con 30 g di acqua e versate lo sciroppo sui tocchetti di rabarbaro rimasti. Lasciate riposare per 1 ora in frigorifero.
PER LA BASE
Ammorbidite il burro finché non avrà la consistenza di una crema.
Mescolate i due tipi di zucchero; mescolate il lievito con la farina.
Montate le uova con gli zuccheri, i semi del baccello di vaniglia e un pizzico di sale, fino a ottenere →

un composto molto spumoso.
Incorporate al composto di uova, poco per volta e alternandoli tra loro, il burro, la farina e il kefir. Quando sarà tutto ben amalgamato, versate in uno stampo a cerniera (ø 18 cm), foderato con carta da forno, imburrato e infarinato.
Infornate il dolce a 180 °C per 35 minuti circa, finché non sarà quasi cotto al centro.

PER IL CROCCANTE
Raccogliete burro, zucchero, mandorle, una presa di sale e 2 cucchiai di latte di mandorle in una piccola casseruola di acciaio. Quando il dolce è a circa 25 minuti di cottura, fate fondere tutto per 5-7 minuti, finché il caramello non comincia a diventare dorato.
Sfornate il dolce, versate il caramello sulla parte centrale, e infornatelo per altri 10 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.
Completate il dolce con il rabarbaro sciroppato e servitelo con la composta.
Da sapere Il kefir è una bevanda originaria dell'Asia Centrale, ottenuta facendo fermentare latte vaccino, ovino o caprino con un particolare misto di fermenti lattici e di lieviti, detto appunto kefir, che danno un gusto fresco-acidulo e una leggera e gradevole effervescenza. Gli stessi fermenti si possono usare per produrre bibite fermentate a base di acqua e frutta.

Torta di rose

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti più 14 ore e 40 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-12 PERSONE

PER LA PASTA
- 330 g farina 0
- 120 g latte
- 100 g burro
- 60 g zucchero
- 16 g lievito di birra fresco
- 5 g sale
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- acqua di fiori d'arancio

PER LA FARCITURA
- 200 g marmellata di arancia
- 120 g granella di pistacchi
- 100 g arancia candita
- 20 g granella di zucchero
- 1 uovo

PER LA PASTA
Sciogliete il lievito nel latte. Mescolate la farina con il latte e il lievito, 2 cucchiai di acqua di fiori d'arancio, lo zucchero, l'uovo e il tuorlo, il burro morbido e infine il sale. Lavorate gli ingredienti per 10 minuti, quindi coprite la pasta e lasciatela lievitare in frigorifero per 12 ore.

PER LA FARCITURA
Stendete quindi la pasta in un rettangolo (circa 40x30 cm); spalmatelo con la marmellata e cospargetelo con circa 60 g di canditi e 100 g di granella di pistacchi.
Arrotolate l'impasto sul lato lungo e riponetelo in freezer per 40 minuti.
Regolatelo alle estremità, poi tagliatelo in 12 rondelle di circa 3 cm di spessore.
Disponetele in una teglia rettangolare distanziate tra loro di circa 1,5 cm. Lasciate lievitare per 2 ore, finché alla fine le rondelle si toccheranno tra loro.
Spennellatele con l'uovo sbattuto e cospargetele con la granella di zucchero.
Infornate a 180 °C per 40-45 minuti.
Completate con i canditi e la granella di pistacchi rimasti.

PER CONSORZIO VINI ALTO ADIGE

AROMATICO TRAMINER

Un grappolo di gewürztraminer pronto per la vendemmia. In alto, una veduta del borgo di Termeno, «capitale» del vitigno.

La proverbiale qualità altoatesina si ritrova anche nelle bottiglie prodotte dalle oltre duecento cantine in circa 5.550 ettari vitati. Grazie al particolare clima, insieme alpino e mediterraneo, e agli oltre venti vitigni coltivati, nascono vini ricchi di personalità e sfaccettature, che ben si adattano ad **accompagnare** la cucina italiana e internazionale. Nel giro di pochi anni, l'Alto Adige è diventata la prima regione italiana per i bianchi, che rappresentano il 62% della produzione e si distinguono per aromaticità e freschezza. Tra questi, il più ricercato è il Gewürztraminer, presente nella regione già da secoli. Per i suoi profumi intensi è tra i vini preferiti per **l'aperitivo**, ma struttura e godibilità ne fanno un eccellente compagno di crostacei, molluschi e ricette orientali agrodolci e piccanti. Provatelo anche dopo sei o sette anni dalla vendemmia: vi stupirà con la sua incantevole complessità. ● **WWW.VINIALTOADIGE.COM**

Sul sito del **Consorzio Vini Alto Adige** è stata creata una nuova sezione dalla quale si accede direttamente agli ecommerce dei soci, per, poter acquistare i vini altoatesini in modo ancora più facile. Basta collegarsi a ***vinialtoadige.com*** e in pochi click arriverà a casa vostra tutto il sapore del territorio.

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E POLVERE DI LIQUIRIZIA

RISTORANTE LE CALANDRE
Massimiliano Alajmo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g riso Carnaroli
80 g parmigiano grattugiato
70 g vino bianco secco
60 g burro
50 g riduzione allo zafferano
15 g cipolla tritata
12 ml olio extravergine di oliva
5 ml succo di limone
4 g zafferano in polvere
4 g polvere di liquirizia
1 g pistilli di zafferano
brodo di pollo – sale

Sciogliete lo zafferano in polvere in 190 ml di brodo e fate bollire fino a ridurre di due terzi.
Tostate il riso in una padella capiente con l'olio e la cipolla; unite il vino e lasciate assorbire, mescolando spesso. Aggiungete, quindi, una presa di sale, i pistilli di zafferano, 50 g di riduzione e, infine, 2 litri di brodo, 1 mestolo alla volta.
Portate il riso a cottura, levatelo dal fuoco e mantecatelo con il burro, il parmigiano e il succo di limone.
Completate la mantecatura con una piccola quantità di brodo, quindi distribuite il risotto in piatti larghi, spolverizzandolo con la polvere di liquirizia e decorando con qualche goccia e spennellata di riduzione allo zafferano.

FOTO: VINO ALTO ADIGE/IDM_FLORIAN ANDERGASSEN, CANTINA TRAMIN

carta degli abbinamenti

16 vini per accompagnare i piatti del nostro ricettario **a cura di VALENTINA VERCELLI**

Mozzarelle in carrozza pag. 57

Il tocco gentile della maggiorana rinfresca questo antipasto ghiottissimo, proprio come le eleganti bollicine di montagna del **Trento Brut Blanc de Blancs Maximum** di **Ferrari**, minerale e agrumato. *25 euro. ferraritrento.it*

Risotto cacio e pepe pag. 61

Per la sferzata di freschezza che serve alla cremosità del risotto ci vuole il gusto minerale di un bianco vulcanico. Di stimolante sapidità il **Soave Classico Brognoligo 2019** di **Cecilia Beretta**. *13,50 euro. ceciliaberetta.it*

Filetto di San Pietro pag. 64

L'**Alghero Rosato Anemone 2019** di **Sella & Mosca** ha un carattere vibrante e mediterraneo che si adatta bene con i sapori agrumati e speziati della ricetta. *9,50 euro. sellaemosca.com*

Anatra con crumble pag. 70

La scelta va a un rosso fresco, affinato solo in acciaio. La **Barbera d'Asti 2019** di **Cascina Cerutti** profuma di ciliegie e prugne e ha una grande scorrevolezza. Servitela sui 14 °C. *12 euro. cascinacerutti.it*

Crostini con la trota pag. 59

Per un aperitivo che si abbini anche nel colore, scegliete il **Trento Brut Rosé** di **Rotari**, un mix di Pinot Nero e Chardonnay con profumi di frutti di bosco e un rapporto tra la qualità e il prezzo davvero amico. *12 euro. rotari.it*

Tagliolini al tuorlo pag. 62 **Agretti con olive** pag. 66

Optate per un bianco giovane, di media struttura. A noi è piaciuto l'abbinamento con il **Roero Arneis Recit 2020** di **Monchiero Carbone**, intenso e avvolgente *12,50 euro. monchiero carbone.com*

Panna cotta di piselli pag. 67

La dolcezza vegetale di questa crema va ravvivata con un bianco semiaromatico, come il **Sauvignon**. Il **Giona 2019** di **Tarlao Vignis in Aquileia** ha profumi erbacei e un sapore iodato e verticale. *10 euro. tarlao.eu*

Filetto di maiale pag. 70

Uno dei rossi più indicati per il filetto di maiale, soprattutto quando il condimento è agrumato, è il Nero d'Avola. Il **Sicilia Storie Ritrovate Terre del Sommacco 2016** di **Mandrarossa** è morbido e succoso. *19 euro. mandrarossa.it*

Asparagi, burrata e finocchi pag. 59

L'aromaticità di questa insalata si esalta con un bianco minerale, come l'**Alto Adige Cuvée Terlaner 2020** di **Cantina Terlano**: la sua freschezza bilancia anche la dolce grassezza della burrata. *16 euro. cantina-terlano.com*

Calamari imbottiti pag. 63

Con le sue note speziate e il carattere deciso, il **Pinot Grigio** del **Collio** dialoga bene con il ripieno dei calamari. Ci piace il **2019** di **Gradis'ciutta** per le intense note fruttate e il sorso rotondo. *13,50 euro. gradisciutta.eu*

Insalata aromatica pag. 68

Accostate uno spumante fragrante e fresco, come il **Novebolle** di **Vigneti Romio**, che nasce in Romagna da uve trebbiano, chardonnay e famoso, un vitigno autoctono da poco riscoperto. *5,50 euro. vignetiromio.it*

Crostata di muesli pag. 73 **Dolce morbido** pag. 73

Se volete rendere preziosi questi due dessert, servite un passito rosso, con profumi di frutti rossi e lieve tannicità. Il **Moscato Rosa 2013** di **Letrari** è avvolgente e mai stucchevole. *33 euro. letrari.it*

Ravioli di capra pag. 61

Tra la delicatezza della salsa e il gusto deciso del salame il trait d'union è un rosato. Convincente l'abbinamento con il **Cost'è 2020** di **Banfi**, un mix di sangiovese e vermentino, fresco e fruttato. *9,50 euro. banfi.it*

Pesce spada con zucchine pag. 64

Ribadite i toni agrumati della ricetta con un bianco profumato e minerale, come l'**Oltrepò Pavese Riesling Gli Orti 2018** di **Frecciarossa**, che ha eleganza da vendere. *11,50 euro. frecciarossa.com*

Arrosto rosato pag. 69

Assecondate l'arrivo della bella stagione e servite l'arrosto tiepido con un **Cortalto Cerasuolo d'Abruzzo** fresco di cantina. Il **2019** di **Cerulli Spinozzi** è succoso, con il giusto corpo e un sapore fruttato. *10 euro. cerullispinozzi.it*

Torta di rose pag. 74

Bollicine eleganti, con il giusto residuo zuccherino: una delizia con pistacchi e agrumi. Lo **Champagne Demi Sec Harmony** di **Laurent-Perrier**, profumato e suadente, è tra i migliori della categoria. *39 euro. laurent-perrier.com*

LA FROLLA È SERVITA

Un dolce, per essere davvero goloso, dev'essere buono, ma anche bello, morbido, croccante e profumato. Per noi di Molino Pasini, un pie di budino al cioccolato ha tutte queste caratteristiche ed è il dessert perfetto per concludere un pasto delizioso. Volete provarci anche voi? Cominciamo dalla base: per ottenerla **friabile ma compatta**, consigliamo di prepararla con la nostra farina Dolci e Frolle, scelta anche dai grandi pasticceri per le loro creazioni. La sua consistenza è ideale per realizzare l'impasto che farà da scrigno al morbido ripieno di cioccolato, con note di caramello e granella di mandorle tostate per soddisfare il palato. Pronti a gustarne una fetta? La ricetta è facile: seguite le nostre istruzioni passo a passo e otterrete una torta squisita. Anzi, golosa!

WWW.MOLINOPASINI.COM

La Tua Farina è la linea di Molino Pasini per preparare anche a casa impasti da pasticciere professionista.

FOTO: STEFANIA GIORGI, FOOD STYLING E RICETTA: LIVIA SALA

PIE DI BUDINO E CIOCCOLATO

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

250 g farina Dolci e Frolle La Tua Farina
950 g panna fresca
200 g zucchero
180 g cioccolato fondente – 150 g burro
100 g zucchero a velo – 60 g mandorle
40 g cacao – 40 g amido di mais
3 uova – 2 tuorli – sale

Miscelate la farina, 25 g di cacao setacciato, lo zucchero a velo e un pizzico di sale; versate nel mixer, unite il burro freddo a pezzetti e azionate l'apparecchio fino a ottenere delle briciole fini, quindi incorporate i 2 tuorli e azionate ancora per qualche istante, finché l'impasto non inizierà ad amalgamarsi.
Trasferitelo sul piano di lavoro e impastatelo brevemente con le mani per ottenere una palla liscia: appiattitela un po', avvolgetela con la pellicola e lasciatela riposare in frigo per 1 ora.
Stendete la pasta con il matterello e sistematela in uno stampo da crostata con fondo rimovibile (ø 24 cm); bucherellate il fondo con una forchetta, coprite con un foglio di carta da forno anch'esso bucherellato, riempite con le apposite biglie di porcellana (o con legumi secchi) e cuocete nel forno preriscaldato a 180 °C per 20 minuti. Rimuovete le biglie e la carta e cuocete per altri 10-12 minuti.
Sfornate, lasciate raffreddare completamente il guscio di pasta frolla, quindi spennellate l'interno con 70 g di cioccolato fuso.
Mescolate in una casseruola l'amido di mais, 140 g di zucchero, 15 g di cacao, 700 g di panna calda (non bollente). Scaldate dolcemente, finché il composto non sarà omogeneo. Versatene metà sulle uova leggermente sbattute, quindi rimettete tutto nella casseruola e continuate a mescolare sulla fiamma.
Versate il composto sul cioccolato rimanente, tritato, mescolate per farlo sciogliere, poi frullatelo brevemente con il frullatore a immersione per rendere la ganache vellutata. Una volta fredda, stendetela nel guscio di pasta e ponete in frigo a rassodare per qualche ora.
Fate caramellare 60 g di zucchero in un pentolino; togliete dal fuoco e aggiungete 120 g di panna, poco a poco, mescolando energicamente; aggiungete un pizzico di sale e mettete a raffreddare in frigo.
Montate la panna rimasta con quella al caramello e versatela sulla torta. Decorate infine con una manciata di mandorle tostate, tritate grossolanamente e distribuite lungo il bordo.

Ferdinanda Salmoiraghi, 91 anni appena compiuti, nella sua cucina a Solbiate Olona (Varese), mentre serve la polenta con il gorgonzola.

C'ERA UNA VOLTA

A casa della signora Fernanda, per assaggiare un classico lombardo. Che prepara a memoria, per tutta la famiglia, da più di quarant'anni

di **SARA TIENI**, foto **MAURIZIO CAMAGNA**

Sulla tavola di Ferdinanda Salmoiraghi, detta Fernanda, novantuno primavere compiute il 14 marzo, c'è un piccolo mondo: la tovaglia ricamata del corredo della figlia Annalisa, i primi fiori del giardino, i bicchieri intagliati, dono di nozze, e soprattutto un classico del ricettario di famiglia, ovvero la polenta fumante condita con i *brüscitt*: un piatto tipico bustocco, cioè di Busto Arsizio (nel Varesotto), distante da qui appena cinque chilometri, composto da un ragù di straccetti di **carne di manzo** brasati con brodo e vino rosso. La polenta viene accompagnata anche da un altro classico locale: lo *strachin*, che sarebbe il gorgonzola in dialetto lombardo.

Fernanda ci accoglie nel tinello, con il paiolo in rame ancora fumante. Siamo al piano terra di una bella villetta di Solbiate Olona, dove vive da quarant'anni con la figlia, il genero Alessandro e il cane Lucky, «goloso di formaggio», che punta insistentemente il gorgonzola in questione. Vedova dall'età di ventisette anni, ha cresciuto Annalisa da sola. Ed è ancora lei a cucinare, quotidianamente, per tutta la famiglia. «Cose semplici: come tante, ai fornelli mi sono cimentata appena sposata, per necessità. Ho lavorato in un cotonificio fino alla pensione, non avevo molto tempo, adesso mi diverto di più. Sa, una volta si portava in tavola una minestra o poco più. Oggi è diverso: primo, secondo, dolce... quanta roba!». Fernanda è più per un buon piatto unico: il risotto giallo con l'ossobuco, la bistecca impanata alla milanese, come chiama la costoletta, i pizzoccheri. Ma anche i risotti. «Quello ai funghi, insieme al tiramisù, è uno dei piatti preferiti di mio nipote Emiliano», confida con un velo di nostalgia. Ma è solo un lampo: Fernanda si muove decisa nel suo regno domestico e regala sorrisi e pazienza. «Le ricette», spiega, «non le scrivo, sono tutte nella mia testa». Ad accompagnare la polenta, calici di vino rosso «deciso», come un Barbera o un Barolo piemontese. Agli abbinamenti pensa il genero Alessandro, «un buongustaio paziente».

La padrona di casa conclude confidandoci la sua personale ricetta per arrivare in forma smagliante alla sua bella età: «Lavorare con entusiasmo e poche distrazioni. Noi *lumbard* siamo così». ■

Polenta e *brüscitt*

«Li preparo così: parto con un soffritto di scalogno che rosolo con burro e olio (oppure lardo), poi unisco le carni e faccio cuocere lentamente con rosmarino e aglio, per un paio di ore, unendo di tanto in tanto poco brodo. Sfumo con il vino verso la fine, una ventina di minuti prima che i *brüscitt* siano pronti. All'ultimo distribuisco la carne sulla polenta, servita nei piatti fondi, come un primo. Il mio trucco? La carne di maiale, che rende tutto davvero più saporito».

Che cosa serve per 6-8 persone

1 litro di brodo di manzo, 700 g di cappello del prete di manzo, 700 g di reale di manzo e 300 g di polpa di maiale macinata, 350 g di farina di mais per la polenta, 200 g di vino rosso tipo Barbera, 100 g di burro, 1 scalogno, 1 spicchio di aglio, 1 rametto di rosmarino, olio extravergine di oliva, sale.

A PASQUA TRA DI NOI

Fioriscono i prati e anche a tavola si celebra la rinascita, in famiglia. Con un agnello più facile, un pane scenografico e un polpettone alternativo

ricette JOËLLE NÉDERLANTS e GIOVANNI ROTA
testi LAURA FORTI
foto JACOPO SALVI, styling BEATRICE PRADA

PANE ALLE ERBE AROMATICHE

COSTOLETTE DI AGNELLO
PANATE ALLA CAMOMILLA

Pane alle erbe aromatiche

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 3 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

PER IL RIPIENO
200 g ricotta
prezzemolo – maggiorana
menta – timo – limone
Grano Padano Dop
olio extravergine di oliva
paprica piccante
sale – pepe
PER IL PANE
300 g farina 0
100 g panna fresca – 70 g latte
25 g zucchero – 6 g sale
3 g lievito di birra secco
1 uovo

PER IL RIPIENO
Appoggiate la ricotta su una placca coperta con carta da forno, conditela con un filo di olio, foglie di timo, paprica piccante, sale e pepe.
Infornatela a 180 °C per 1 ora e 15 minuti. Sfornatela e lasciatela raffreddare.
Tritatela poi grossolanamente e mescolatela con un trito aromatico di prezzemolo, maggiorana, menta e scorza di ½ limone. Completate con 1 cucchiaio di grana grattugiato e mescolate, ottenendo il ripieno.
PER IL PANE
Sciogliete il lievito in 70 g di latte; impastate la farina con il latte, l'uovo, la panna e lo zucchero. Lavorate l'impasto finché non comincia a prendere forza, quindi aggiungete il sale.
Raccoglietelo in una ciotola e fatelo lievitare per 1 ora e 30 minuti, coperto, a temperatura ambiente.
Dividetelo infine in 5 parti e modellatele in palline, facendole rotolare sul piano infarinato sotto il palmo della mano. Fatele riposare coperte ancora per 10 minuti.
Stendete le palline in altrettanti ovali allungati. Divideteli idealmente a metà e tagliate a frangetta le parti inferiori, facendo cioè tante strisce verticali, senza staccarle.
Disponete sulle metà superiori il ripieno e arrotolate la pasta, in modo da racchiuderlo all'interno; sormontate il rotolino con le frangette, in modo da avere poi l'effetto striato.
Disponete i cilindri così ottenuti lungo il bordo di uno stampo a cerniera (ø 20 cm, h 7 cm), formando una sorta di ciambella, e lasciate lievitare ancora per 1 ora e 15 minuti.
Spennellate con un po' di latte e infornate a 180 °C per 25 minuti circa.

ASPARAGI, CAROTE E MONTASIO

Costolette di agnello panate alla camomilla

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g agretti
100 g zucchero
50 g pancarré
10 g fiori di camomilla secchi
12 costolette di agnello
2 limoni
2 uova
maionese
fiori di camomilla freschi
olio di arachide
sale – pepe

PER I LIMONI CANDITI
Tagliate la scorza dei limoni a striscioline. Portate a bollore lo zucchero con 100 g di acqua, spegnete e immergetevi le scorze. Lasciatele riposare per 30 minuti.
PER LE COSTOLETTE
Frullate nel mixer il pancarré con i fiori di camomilla secchi e una macinata di pepe, fino a ottenere una farina grossolana.
Sbattete le uova, immergetevi le costolette, quindi passatele nel pane alla camomilla.
Friggetele poi in una padella →

con abbondante olio di arachide bollente (170 °C), per circa 2 minuti e mezzo da un lato, poi per altri 2 minuti dall'altro. Scolatele su carta da cucina.
Mondate gli agretti e sbollentateli per pochi secondi in acqua bollente salata. Conditeli con olio e sale.
Serviteli con le costolette, completando con le scorze di limone candite, scolate dal loro sciroppo.
Aggiungete un po' di maionese, profumata con qualche goccia di succo di limone, e guarnite con fiori di camomilla freschi.

Asparagi, carote e montasio

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

120 g formaggio Montasio Dop
100 g porro
8 asparagi
4 carote novelle
4 fette di prosciutto cotto
finocchietto – sale

Tagliate il montasio a fette sottili, appoggiatele su una placca coperta di carta da forno e infornate a 200 °C finché non diventano croccanti.
Mondate gli asparagi e le carote. Tagliate il porro a metà per il lungo. Sbollentate per 3 minuti in acqua bollente salata, prima asparagi e carote, poi, da solo, il porro.
Scolate le verdure, tagliate le carote a metà per il lungo.
Tagliate il porro a striscioline e utilizzatele insieme alle fette di prosciutto per avvolgere 4 mazzetti composti da 2 asparagi e 2 mezze carote ciascuno.
Serviteli con il montasio croccante, decorando con finocchietto.

FROLLINI SALATI CON ZUCCHINE E ROBIOLA

Frollini salati con zucchine e robiola

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PER I FROLLINI
225 g farina 00 – 150 g burro
100 g farina di mandorle
50 g Grano Padano Dop
1 uovo – sale – pepe
PER LA GUARNITURA
500 g zucchine novelle
400 g robiola
50 g panna fresca
aglio – maggiorana
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER I FROLLINI
Mescolate le due farine e impastatele con il burro, fino a ottenere un insieme di briciole. Unite l'uovo, il grana grattugiato, sale e pepe e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo.
Stendetelo tra due fogli di carta da forno in uno strato di circa 4 mm; copritelo e ponetelo a riposare in frigorifero per 1 ora.
Ritagliate nell'impasto circa 30 biscotti quadrati, lato 5 cm, utilizzando un tagliapasta con i bordi ondulati.
Appoggiate i biscotti in una placca coperta con carta da forno, bucherellateli in superficie con uno stuzzicadenti e infornate a 180 °C ventilato per 20 minuti circa.
PER LA GUARNITURA
Mondate le zucchine e tagliatele a fette sottili per il lungo.
Scottatele in padella con 1 spicchio di aglio schiacciato e un filo di olio, per 1 minuto. Salatele alla fine.
Mescolate la robiola con la panna, un filo di olio, sale e pepe. Profumate con foglioline di maggiorana.
Guarnite i frollini con le zucchine e la robiola e decorate a piacere con fiorellini di rosmarino. →

REGINETTE CON SEPPIE E CRUDO CROCCANTE

Polpettone di ceci, spinaci e mozzarella

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 1 kg **ceci lessati sgocciolati**
- 400 g **mozzarella per pizza**
- 300 g **spinaci puliti**
- 100 g **farina – 2 albumi**
- **spinaci novelli**
- **Parmigiano Reggiano Dop**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Frullate i ceci con gli albumi, sale e pepe, fino a ottenere una purea compatta.
Raccoglietela in una ciotola e aggiungete la farina: impastate fino a ottenere un composto consistente.
Stendetelo in un rettangolo di circa 30x40 cm, su un foglio di carta da forno, a uno spessore di circa 5 mm.
Sbollentate gli spinaci per 2 secondi in acqua bollente, raffreddateli in acqua fredda, scolateli e fateli asciugare su un vassoio.
Distribuiteli poi sul composto di ceci, coprendolo.
Tagliate la mozzarella a fettine sottili e adagiatele sugli spinaci, coprendo tutta la superficie.
Spolverizzate infine con parmigiano grattugiato.
Richiudete l'impasto di ceci rimboccando i bordi, poi arrotolatelo, come uno strudel, avvolgendolo nella carta da forno. Formate un salame e chiudetelo alle estremità, a caramella.
Ungete con un po' di olio la carta da forno e Infornate il polpettone a 180 °C per 25-30 minuti.
Sfornatelo, scartatelo e servitelo a rondelle, su un letto di spinaci novelli e insalate di stagione.

Reginette con seppie e crudo croccante

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g **seppie**
- 250 g **pasta lunga tipo reginette**
- 150 g **prosciutto crudo**
- **scalogno**
- **melissa**
- **fiordaliso – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Pulite le seppie e tagliatele a striscioline sottili, compresi i ciuffi.
Rosolate in una padella il prosciutto crudo con un filo di olio, per 2 minuti, finché non diventa croccante. Scolatelo e distribuitelo su carta da cucina ad asciugare.
Cuocete nella stessa padella 1 scalogno tritato facendolo appassire dolcemente. Aggiungete quindi le seppie, fatele saltare per 2 minuti con un pizzichino di sale poi toglietele dalla padella con un mestolo forato.
Cuocete intanto le reginette, scolatele molto al dente e versatele nella padella delle seppie: l'umidità della pasta deglasserà la padella, cioè scioglierà il fondo di cottura. Unite, se serve, un mestolino di acqua della pasta e portate le reginette a cottura, aggiungendo anche un filo di olio.
Sistematele nei piatti, completando con le seppie, il prosciutto croccante, foglie di melissa e fiorellini di fiordaliso.

Gli scatti sono ambientati nella bellissima casa di Annemo Quist Picece, agente in Italia del marchio **Tine K Home**. La ringraziamo dell'ospitalità e degli oggetti usati in questo servizio (tutti Tine K Home).
tinekhome.com amlivingstudio.com

Crostata con crema alla rosa

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
230 g farina 00 – 150 g burro
70 g zucchero
30 g farina di mandorle
1 uovo – sale
PER LA CREMA
500 g latte – 80 g zucchero
50 g panna fresca
25 g amido di mais
5 tuorli – 1 baccello di vaniglia
rose essiccate
acqua di rose – fiori eduli

PER LA PASTA FROLLA
Mescolate le due farine e impastatele con il burro, in un insieme di briciole. Aggiungete una presa di sale, l'uovo e lo zucchero e lavorate fino a ottenere un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per 1 ora.
Stendete poi la pasta frolla a 3 mm di spessore e con essa foderate uno stampo da crostata (ø 20 cm), sul fondo e sul bordo.
Coprite la base con un foglio di carta da forno e riempite con i fagioli secchi per la cottura in bianco, quindi infornate il guscio a 180 °C per 25 minuti circa.
Sfornatelo e lasciatelo raffreddare.
PER LA CREMA
Scaldate il latte con il baccello di vaniglia aperto per il lungo e qualche petalo di rosa.
Sbattete i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais.
Versate il latte, portato a bollore, filtrandolo attraverso un colino, sui tuorli sbattuti.
Riportate il composto sul fuoco e cuocete fino a bollore, ottenendo la crema. Spegnete e fate raffreddare.
Montate la panna. Mescolate la crema con una frusta e incorporatevi la panna montata, quindi profumate con 2 cucchiai di acqua di rose.
PER COMPLETARE
Riempite la torta con la crema alle rose e decorate con fiori eduli.

Michele Pontecorvo Ricciardi
È presidente di Amedei. Vicepresidente dell'azienda di famiglia Ferrarelle SpA, è membro del Consiglio di Amministrazione di LGR Holding, cui appartiene Ferrarelle. Nel 2008 ha fondato l'azienda agricola Masseria delle Sorgenti Ferrarelle, situata a Riardo nel Parco Sorgenti. È membro dell'Advisory Board per l'Executive Master in Sales & Marketing della Bologna Business School, e Ambasciatore di Fondazione Telethon. Dal 2020 è presidente regionale del FAI Campania.

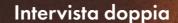
Andrea Macchione
È amministratore delegato di Domori del Gruppo illy. In precedenza ha lavorato all'interno del Gruppo Eataly, anche in qualità di amministratore delegato di Fontanafredda. Dal 2019 è Chairman di Prestat, il brand di cioccolato fornitore della Casa Reale inglese entrato a far parte del Gruppo illy. A dicembre 2021, durante la manifestazione CEO Italian Awards 2020, è stato premiato da Forbes Italia per la categoria Food.

Quando abbiamo cominciato a diventare intenditori di cioccolato? E, soprattutto, quando in Italia è arrivato un cioccolato da intenditori? Quando, cioè, il nostro palato ha cominciato a notare, al di là della golosità, quelle nuance di caffè, di frutta secca, di fragole, di lamponi e altre bontà espresse da pochissimi grandi cru di cacao, selezionati direttamente nelle loro piantagioni, che gli specialisti chiamano «aromi secondari»?

Per decenni il cioccolato è stato sinonimo di golosità femminile e infantile. Al vertice, i grandi esperti del cioccolato al latte, i belgi. E gli svizzeri, inventori del cioccolato ripieno, le irresistibili praline in testa. Non che noi dormissimo. Anzi, la creatività italiana già all'inizio del Novecento sfornava specialità a ritmo sincopato, dal cremino Fiat di Majani nel 1910; ai Baci Perugina nel 1925; ai cremini della Baratti nel '34, al Mon Chéri Ferrero nel 1956 e, nove anni dopo, alla Nutella.

Ma dobbiamo aspettare gli anni Ottanta per sentir parlare di Grand Cru de Cacao e veder irrompere dalla Francia con la prima collezione di cioccolato fondente il piacere dell'amarissimo nel dolce. Poi sono gli anni Novanta e l'Italia si presenta al nuovo mercato elitario e difficile con due personaggi d'eccezione. Uno si chiama Gianluca Franzoni, ed è una sorta di moderno capitano di ventura con una missione: salvare dall'estinzione le piante del cacao più raro e squisito del mondo, il Criollo, nella sua culla, in Venezuela; l'altro si chiama Cecilia Tessieri, ha un laboratorio di pasticceria in Toscana, a Pontedera, e vuole diventare creatrice di cioccolato. Si diploma, prima donna al mondo, Maître Chocolatier dai grandi di Francia, torna, e dopo anni di sperimentazione presenta la sua prima tavoletta.

Queste vocazioni iniziali oggi si chiamano Domori e Amedei, due nomi bandiera tra le aziende leader dell'eccellenza del cioccolato nel mondo, con personalità distinte, ma accomunate dalla ricerca della qualità suprema e dalla

FOTO AG. GETTY IMAGES, LORENZO CABIB

IL SESTO SENSO DEL CIOCCOLATO

Vista, tatto, udito, olfatto e gusto sono i giudici della sua eccellenza. *Ma l'emozione arriva* dalla maestria di chi lo interpreta

di FIAMMETTA FADDA

visione di un'Italia con un progetto alimentare unito e forte. Ad Andrea Macchione, amministratore delegato di Domori, e a Michele Pontecorvo, presidente di Amedei, abbiamo chiesto di raccontarci l'arte tutta italiana di crescere restando artigiani di qualità.

Due aziende giovani, approdate in un panorama affollato di grandi nomi. Una sfida.
A. MACCHIONE «Per Domori una sfida in due fasi. Prima Gianluca Franzoni costruisce il proprio sogno sulla genetica del Criollo, una varietà di cacao pressoché estinta. Poi entra il Gruppo illy che, lavorando sulle singole origini, oggi ha acquisito una posizione di marchio, filosofia e immagine premiante».
Amedei invece è un progetto femminile. Come dire la visione della trasformazione creativa.
M. PONTECORVO «L'idea di Cecilia Tessieri era creare l'azienda produttrice del miglior cioccolato in assoluto presentato con eleganza. Ma mancava la strategia adatta. L'ingresso di un fondo cinese non ha funzionato. Adesso, entrando nel nostro gruppo, Amedei è tornata a essere un'azienda tutta italiana pronta ad affrontare il mercato».
Perché Ferrarelle, l'acqua minerale del famoso claim «Liscia Gassata o Ferrarelle», ha deciso di entrare nel cioccolato, così lontano dalla sua vocazione originaria?
M. PONTECORVO «Sembrano due settori molto distanti, ma sono accomunati dall'avere lo stesso profilo: l'eccellenza dell'acqua e l'eccellenza del cioccolato coincidono. E le opportunità si moltiplicano».
Per illy, invece, aggiungere le fave del cacao ai chicchi del caffè sembra un cammino idealmente segnato.
A. MACCHIONE «Direi familiarmente segnato. Nel '33 il nonno Illy produceva cioccolato, tè e, in una piccola azienda agricola, confetture. Poi Riccardo, lasciato l'incarico di sindaco di Trieste, ha deciso di diversificare la gamma dell'azienda, inglobando il cioccolato Domori, le confetture Agrimontana, il tè francese di Dammann Frères. →

Sopra, una piantagione di cacao tra le molte con cui Domori lavora e le tavolette Quantum di cioccolato fondente pronte a essere confezionate. A sinistra, i minigianduiotti, una delle specialità di maggior successo della Casa.

E nel 2019, torna al cioccolato, acquisendo Prestat, il produttore di cioccolato che fornisce la Casa Reale inglese».

Un presidente e un amministratore delegato... Conservate anche un ruolo pratico seguendo le fasi di lavorazione del vostro cioccolato?

M. PONTECORVO «Non sono un esperto, ma sto studiando: per lanciare un marchio devi conoscere bene il prodotto, ed è per questo che vado ogni settimana in azienda a Pontedera a dare una mano. E poiché degustare cioccolato per dovere professionale richiede un palato pronto, l'acqua Ferrarelle mi accompagna anche in questa occasione».

A. MACCHIONE «Per noi il cioccolato oltre che un progetto è una passione che coinvolge tutti i protagonisti e seguire il lavoro dei tecnici di produzione contribuendo con idee e assaggi ne fa parte».

Sostenibilità, il nostro futuro. Come si realizza nella vostra nicchia?

A. MACCHIONE «Partiamo da questo concetto: nel cacao sono importantissimi la genetica delle piante e il corretto lavoro nel campo. Noi abbiamo instaurato da tempo un rapporto diretto coi coltivatori creando un disciplinare per la lavorazione sul posto del cacao, poi facciamo un test. Se coincide con la qualità Domori, avviamo la collaborazione. Se ci sono difetti, spieghiamo il prodotto, cerchiamo di capire gli errori commessi e l'anno successivo valutiamo di nuovo il lavoro fatto. E garantiamo agli agricoltori un margine costante e invitante».

M. PONTECORVO «Sono totalmente convinto che i consumatori richiedano con sempre maggior fermezza che il commercio abbia anche un cuore. Con l'acqua abbiamo avviato un concreto processo di sostenibilità in ogni anello della produzione riciclando il nostro contenitore di plastica PET per farne uno nuovo. Mentre con Amedei stiamo studiando un progetto per sostituire tutti gli imballi con una carta ricavata riutilizzando le bucce delle fave del cacao. Visto che crediamo che la sostenibilità non sia uno slogan ma un preciso impegno, dal 2015 pubblichiamo il nostro Bilancio di Sostenibilità per raccontare come lavoriamo, anche con Amedei, in questa direzione».

> «Vogliamo creare un polo italiano del gusto che riunisca marchi e prodotti di "qualità dirompente", cioè percepibili come straordinari per sapore, produzione, biodiversità»
>
> **ANDREA MACCHIONE**

È l'economia circolare, spettacolarizzata ma ancora poco compresa.

M. PONTECORVO «È importante far vedere al consumatore come un imballo può tornare a essere un imballo e valorizzare il suo ruolo nell'economia circolare: noi aziende possiamo e dobbiamo fare la nostra parte, ma è il consumatore con il suo gesto che chiude davvero il cerchio del riciclo».

A. MACCHIONE «L'anno scorso abbiamo convertito in carta riciclabile il packaging delle uova pasquali, abbassato la grammatura degli astucci, eliminato il polistirolo».

Praline, blocchi, tavolette, gianduiotti, cremini... C'è ancora spazio per inventare qualcosa di nuovo nel cioccolato?

A. MACCHIONE «La risposta è sì, perché c'è la fantasia e la ricerca scientifica e la tecnologia permettono di migliorare le ricette anche a vantaggio →

FOTO CORTILIPHOTO

della salute. Io che sono celiaco lo posso testimoniare. Il nostro intento è di lavorare alla creazione di un polo italiano del gusto che riunisca marchi e prodotti di "qualità dirompente", vale a dire con una superiorità delle materie prime tale che sia percepibile anche ai palati meno esperti, con processi di produzione originali, e con il rispetto della biodiversità».

M. PONTECORVO «A noi le innovazioni non piacciono se non sono corroborate da studi, e coerenti con la linea del prodotto. Così come Ferrarelle non andrebbe mai verso un'innovazione fatta di soft drink zuccherini e gassati. Oggi, per esempio, piace il cioccolato crudo, cioè senza tostatura, che in noi suscita forti perplessità sulle sue qualità effettive».

In tema di cioccolato come sono cambiati i gusti degli italiani?

M. PONTECORVO «Credo che per il cioccolato sia importante coordinare energie e risorse per puntare sulla qualità e fare un passo avanti verso ricette con meno ingredienti e più attenzione alla salubrità».

A. MACCHIONE «Direi piuttosto che sono cambiate le tendenze con una maggior attenzione alla qualità. Oggi sappiamo che siamo (anche) quello che mangiamo».

> «C'è un grande valore storico e culturale arrivato a noi da Paesi lontanissimi, che qui ha trovato magnifiche capacità di trasformazione»
>
> MICHELE PONTECORVO

Avete fatto scelte particolari per affrontare la situazione creata dal Covid?

A. MACCHIONE «In un 2020 molto complicato abbiamo avuto l'idea di raccogliere sul mercato un bond da cinque milioni di euro, che è stato il primo e l'unico bond quotato con garanzia dello Stato, il che ha permesso a Domori di essere la prima azienda quotata del Gruppo illy. E ci ha dato una iniezione di liquidità e di buon umore».

M. PONTECORVO «Ci siamo rimboccati le maniche e abbiamo usato il tempo a disposizione per lavorare un po' su noi stessi rinnovando il sito per la vendita on line e recuperando efficienza».

In che misura ritenete che la cultura del cioccolato faccia parte del patrimonio gastronomico italiano proposto all'Unesco dalla nostra testata?

M. PONTECORVO «Quello Unesco sarebbe un riconoscimento formidabile, al di là di certe qualifiche di denominazione che hanno dimostrato di essere un po' fallaci».

A. MACCHIONE «Pensi al grande valore aggiunto che porta a una ricetta il gesto attento ed esperto delle persone che fisicamente la realizzano. Da noi ci sono operazioni che non si potrebbero mai eseguire al computer».

La vostra pausa gourmand?

A. MACCHIONE «Dopo cena, qualche quadretto di fondente ottanta per cento. Che è anche quello "funzionale" di rabbocco di energia dopo la corsa e lo sport».

M. PONTECORVO «Anch'io sono per l'amarissimo dopo cena, anche se una tavoletta di cioccolata al latte con le nocciole sarebbe la mia razione ideale». ■

A destra, le fave di cacao, giunte a destinazione da Amedei, emanano un potente aroma. Sotto, fasi del confezionamento totalmente manuale di due delle loro specialità.

PER MASOTTINA

DEDICATO ALLA NOSTRA CITTÀ

La famiglia Dal Bianco, proprietaria di Masottina, è così legata al proprio territorio di provenienza, quelle colline di Conegliano patrimonio dell'Umanità dell'Unesco, da voler dedicare il Prosecco Extra Brut ViaVenti alla strada più famosa della cittadina. Fondata nel 1946, l'azienda produce i suoi vini grazie ai quasi 300 ettari condotti dalla famiglia. Le uve per questo spumante provengono dalla tenuta storica della famiglia, a Gorgo al Monticano. Al vitigno glera è aggiunta una piccola percentuale di chardonnay, che dona **struttura ed eleganza**; dopo la presa di spuma in autoclave, della durata di tre mesi, e un affinamento in bottiglia di almeno un mese, il Prosecco Extra Brut ViaVenti ha un perlage fine e persistente, con freschi profumi fruttati, agrumati e floreali e un sapore vibrante, con un lungo finale sapido. Il basso dosaggio lo rende ottimo all'ora dell'aperitivo, ma soprattutto un eccellente compagno della tavola. Provatelo con i crostacei, con i primi e i secondi di pesce e anche con le carni bianche delicate. **WWW.MASOTTINA.IT**

Adriano Dal Bianco, con i figli Federico (a sinistra) e Filippo, oggi alla guida di Masottina.

BIGOLI ALLA BUSARA

TRATTORIA CITTÀ DI VENEZIA
Conegliano Veneto
Nicola Da Rodda

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g bigoli
100 g salsa di pomodoro
24 scampi medi
12 pomodorini
1 cipolla
Prosecco Extra Brut ViaVenti Masottina
alloro – basilico
concentrato di pomodoro
olio extravergine di oliva
sale

Pulite gli scampi, tenendo da parte le teste e i carapaci.
Scaldate una padella con un filo di olio, unite le teste, i carapaci, 1 foglia di alloro, la cipolla a dadini e rosolate per qualche minuto a fiamma dolce. Sfumate con ½ bicchiere di Prosecco Extra Brut ViaVenti Masottina, lasciate evaporare e aggiungete 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro; fate insaporire per un paio di minuti, mescolando, quindi coprite tutto con acqua ghiacciata e cuocete per ridurre il liquido, schiacciando le teste degli scampi con una forchetta. Filtrate l'intingolo e conservatelo al caldo.
Rosolate brevemente le code degli scampi in una padella con un filo di olio e teneteli da parte.
Tagliate i pomodorini in quattro parti e rosolateli nella stessa padella degli scampi, con un filo di olio e qualche foglia di basilico; unite la salsa di pomodoro e l'intingolo; portate a bollore i sugo e salate.
Cuocete i bigoli in abbondante acqua salata, scolateli molto al dente e trasferiteli nella padella del sugo.
Mantecate i bigoli per qualche istante, quindi distribuiteli nei piatti, completate con le code di scampo, guarnite con qualche foglia di basilico fresco e servite.

IL BEL PAESE

NUOVA SERIE

Continua la scoperta delle nostre regioni. A bordo del veliero di Pasolini e sulla Transiberiana abruzzese, assaggiando il caviale del Ticino e provando i nuovi resort del Salento

di SARA MAGRO e VALENTINA VERCELLI, ricette JOËLLE NÉDERLANTS
foto dei piatti RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Avreste mai pensato di fare le vacanze in Lombardia? Scommettiamo di no. Eppure è una terra a forte vocazione turistica

foto **ANDREA FRAZZETTA**

Quando si parlava in dialetto si diceva *Milan l'è un gran Milan*. Da allora è passato davvero molto tempo, ma il detto è sempre valido, anzi Milano, oggi, è ancora più grande. È la vera città italiana di respiro internazionale al pari di Londra, Parigi e New York. È dove succedono le cose, moltissime cose: ci sono modernità, arte, cultura, design e gioia di vivere, ma anche un sacrosanto rispetto per la tradizione. Parliamo della ristorazione. Il capoluogo lombardo è diventato il punto di convergenza delle tendenze gastronomiche del mondo, in versione «alta», come quella indiana di Cittamani, quella novoandina di Pacifico e quella fusion di Iyo, primo ristorante etnico stellato d'Italia. Una prelibata invasione che non ha impedito alle cucine esistenti di godere ancora di buona salute, e così accanto a ceviche, sushi e tandoori anche nelle nuove trattorie si gustano ossobuco e risotto, mondeghili (polpette) e cassoeula che fanno sempre commuovere i milanesi, e non solo loro.

Poi c'è tutto il resto della Lombardia, e accanto a luoghi votati da sempre al turismo, come il lago di Como superstar e le magnifiche città d'arte come Bergamo Alta, si stanno affermando territori tradizionalmente legati alla realtà agricola, spinti da un crescente desiderio di rigenerarsi a contatto con la natura, e con la terra in generale. Un esempio è la Lomellina, capoluogo Vigevano, in provincia di Pavia. È un paesaggio pianeggiante e agreste il cui aspetto è stato definito dalla coltivazione intensiva del riso e dall'influenza del Po e del →

Il Duomo di Milano visto dalle vetrate del Palazzo dell'Arengario, oggi sede del Museo del Novecento.

Ticino. A preservare la biodiversità ci sono due parchi regionali, meta di visite ed escursioni.

Roberto Conti, dopo il Trussardi di Milano e l'Hotel de la Ville a Parma, è tornato a casa, a Mortara, per aprire il suo RC Resort con camere vista risaie e un ristorante dove valorizza i prodotti della Lomellina (i suoi risotti sono prelibati). A mezz'ora di strada, anche l'hotel Eridano a Sannazaro de' Burgondi è una meta: al ristorante Ottocentodieci, Rigels Tepshi, origini albanesi ma italiano da sempre, usa la cipolla di Breme, il caviale di Cassolnovo e il riso Riserva San Massimo coltivato nel Parco naturale lombardo della Valle del Ticino, il primo istituito in Italia nel 1974.

Cambiamo scenario. A nord, in Valtellina, il visitatore viaggia tra storia e paesaggio: graffiti neolitici del Parco delle incisioni si alternano a vestigia romane, come la fonte termale pliniana a Bormio (ora godibile al QC Terme), e a castelli medievali, messi lì a difendere il Ducato di Milano. Il tutto circondato da montagne di granito per la gioia di chi arrampica, cascate che competono con il salto Angel del Venezuela e le piramidi naturali del Postalesio. Qui il cibo è buono, semplice e antico: pizzoccheri, bresaola, formaggi. Ma anche nobilitato a La Preséf di Mantello, al Cantinone di Madesimo e alla Lanterna Verde a Villa di Chiavenna, premiato anche con la stella verde Michelin per la cucina sostenibile. ■

LE SPECIALITÀ

BRESAOLA
È il salume Igp simbolo della Valtellina e si produce con carne di manzo (di solito la punta d'anca), salata e stagionata per uno, due mesi. Magra e delicata, si abbina bene con frutta e verdure, fresche e sott'olio.

GRANA PADANO
Oggi è prodotto anche in altre regioni d'Italia, ma sembra che la sua nascita sia da ricondurre ai monaci cistercensi dell'abbazia di Chiaravalle, che cominciarono a fare un cacio a pasta dura, per sfruttare al meglio l'enorme quantità di latte a disposizione. Stagionato fino a 16 mesi ha un sapore che ricorda il latte; dai 17 ai 20 mesi si fa più saporito, con aromi di frutta secca e fieno; oltre i 20 mesi diventa una Riserva con un gusto elegante e complesso.

SALAME D'OCA DI MORTARA
I salumi d'oca nascono per le comunità ebraiche, come alternativa a quelli di maiale. In quelli prodotti oggi, la carne magra dell'oca è mescolata con parti magre e grasse del suino, insaporita con sale, pepe e aromi e avvolta nella pelle d'oca (di solito quella del collo). Dopo qualche giorno di riposo, il salame viene cotto e, una volta raffreddato, è pronto. Ha un sapore delicatamente speziato e una consistenza morbida.

ZUCCA MANTOVANA
È detta anche cappello del prete per la sua forma; grazie alla polpa dura e asciutta e al sapore dolce è molto amata in cucina. Un classico nell'impasto degli gnocchi e nella farcia dei ravioli mantovani, è ottima anche cotta in forno e servita come contorno per le carni bianche.

TALEGGIO
Prende nome dalla Val Taleggio dove è nato, questo formaggio Dop, grasso, di breve o media stagionatura, a pasta molle e crosta lavata. Prodotto con latte vaccino, ha un gusto deciso, con una dolcezza bilanciata da note acidule. Ottimo in abbinamento alla frutta o fuso nella polenta e nei risotti.

BITTO
È un formaggio vaccino di alpeggio e di stalla delle Alpi Orobie. Tutelato con la Dop, ha pasta cotta e semidura ed è prodotto in forme cilindriche di 8-12 chili. Ha un sapore delicato, con ricordi di erbe di montagna. Oltre al Bitto Dop, c'è lo Storico ribelle, presidio Slow Food con un disciplinare di produzione ancora più rigido.

SALAME DI VARZI
Pare che la sua nascita si debba ai monaci benedettini, che già all'inizio del Medioevo trovarono la giusta miscela di carni suine magre e grasse, sale e spezie. Oggi è tutelato con la Dop ed è tra i salami più pregiati d'Italia. Nasce in valle Staffora, nell'Oltrepò Pavese, ed è caratterizzato da una lunga stagionatura e da un sapore dolce e delicato, con un retrogusto leggermente amarognolo.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GARDA
È tra i più ricercati per il suo sapore elegante e delicato e i suoi leggeri profumi di erba fresca e di carciofo. Tutelato con la Dop, si produce con le cultivar casaliva, frantoio e leccino e può avere le menzioni geografiche aggiuntive Bresciano, Orientale e Trentino: tutte godono del particolare microclima del lago di Garda, che permette anche la coltivazione degli agrumi più a Nord d'Italia.

I VITIGNI E I VINI

La Lombardia del vino è un mosaico di circa 30.000 ettari, che spazia dai terrazzamenti della Valtellina alle colline dell'Oltrepò, pavese e mantovano, fino al lago di Garda e alla Franciacorta. Ciascun distretto ha peculiarità proprie e una produzione di qualità, tutelata con cinque Docg e ventitré Doc. Eccellono gli spumanti Metodo Classico della Franciacorta, ma anche l'Oltrepò dà bollicine (e vini fermi) da uve **pinot nero** degne di nota. I rossi più importanti sono prodotti in Valtellina da uva nebbiolo, chiamata **chiavennasca**, mentre i bianchi più pregevoli nascono sulle argille bianche del Garda, sotto la denominazione Lugana. Interessanti i **vini rosa** della Valtènesi, sempre sul Garda, da uve **groppello**, **marzemino**, **barbera** e **sangiovese**. Secondo la tradizione, sui piatti di carne più grassi si stappano rossi frizzanti come la Bonarda dell'Oltrepò Pavese e il Lambrusco mantovano, mentre il pasto di festa si chiude con un raro passito rosso, il Moscato di Scanzo della Bergamasca, capace di invecchiare per decenni. Cominciate la scoperta sul sito *mtvlombardia.it*

Valtènesi Riviera del Garda Classico Chiaretto Roseri 2020 Ca' Maiol
Fragrante rosato con un gusto scandito dalla sapidità, che lo rende eccellente in abbinamento con lavarello al forno. *11 euro*. *camaiol.it*

Franciacorta Nature '61 2013 Berlucchi
Dalla cantina che sessant'anni fa ha inaugurato il nuovo corso della Franciacorta, è una bollicina fresca, che profuma di fiori e pane tostato. Con crostini burro e salmone affumicato. *32,50 euro*. *berlucchi.com*

Valtellina Superiore Grumello Sassorosso 2017 Nino Negri
Rosso nobile e vibrante, è una grande espressione dell'uva nebbiolo allevata nella sottozona del Grumello. Con bistecca alla brace. *20 euro*. *gruppoitalianovini.it*

Oltrepò Pavese Pinot Nero Bertone 2017 Conte Vistarino
Da una vigna molto vocata, un rosso elegante e balsamico, con un carattere deciso e un sapore di spezie, piccoli frutti rossi e cacao. Con risotto alla salsiccia e funghi porcini. *33 euro*. *contevistarino.it*

Lugana Marangona 2019 Marangona
Un bianco di spiccata bevibilità, che rappresenta al meglio la denominazione, e a un prezzo molto invitante. Non abbiate timore a dimenticarlo in cantina per qualche anno. Con cocktail di gamberetti. *11 euro*. *marangona.com*

Torta tipica del Mantovano a base di mandorle e farina di mais, la sbrisolona non si fa a fette, ma si spezza con le mani in grosse scaglie.

Sbrisolona

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 TORTE

200 g farina 00
200 g farina di mais finissima
200 g burro o strutto (oppure 100 g burro e 100 g strutto)
180 g zucchero semolato
100 g mandorle pelate
100 g mandorle con la pelle
2 tuorli
1 baccello di vaniglia
½ limone – sale

Mescolate le farine, lo zucchero, le mandorle tritate (tenendone da parte 10-15 intere per la guarnizione), un pizzico di sale, i semi del baccello di vaniglia, la scorza del limone grattugiata, il burro freddo a pezzetti e amalgamate tutto con la punta delle dita, finché non otterrete un composto sabbioso; lavoratelo, infine, con i tuorli, ottenendo un impasto sbriciolato.
Rivestite le tortiere con carta da forno, facendola aderire bene al fondo; imburrate leggermente la carta e distribuitevi il composto. Guarnite con le mandorle tenute da parte e infornate in forno caldo a 180 °C per circa 40 minuti, finché la sbrisolona non sarà ben dorata.

Nella regione con più aree protette d'Italia si sperimentano nuovi modelli di sostenibilità che mettono in rete agricoltura, gastronomia e turismo. Parola d'ordine: accorciare la filiera

foto SOFIE DELAUW, TOMMASO BONAVENTURA/AG. CONTRASTO

Tre Parchi Nazionali (d'Abruzzo, Lazio e Molise; della Majella; del Gran Sasso e Monti della Laga). Il Parco Regionale del Sirente e del Velino. Trentotto tra oasi e riserve regionali e statali. Riassumiamo: il 30% del territorio della regione è area protetta. Anche Villa Corallo, nei dintorni della fortezza borbonica di Civitella del Tronto, è immersa in un parco secolare, privato in questo caso. La dimora dell'Ottocento è stata trasformata in un cinque stelle con ambienti di

Due pescatori alle prese con le reti a riva, sulla spiaggia di Pescara. Nella pagina accanto, Anversa degli Abruzzi, un paese di poco più di trecento abitanti nella Riserva naturale guidata Gole del Sagittario; fa parte dei Borghi più belli d'Italia.

un tempo e arredi di design. Non solo. Ha ottanta ettari di azienda agricola con nuove tecnologie per il recupero delle biomasse e una fattoria biologica da cui prende i prodotti per il ristorante. In Abruzzo sta crescendo un modello di ospitalità di alto livello all'interno di contesti produttivi agricoli sostenibili. Le ragioni sono economiche, perché ogni comparto supporta l'altro, e turistiche. Sono infatti cambiati i viaggiatori: sempre più propensi a un ritorno alla terra e ai suoi frutti, cercano luoghi dove si rispetta la natura, il cibo è sano e saporito.

Benedetti i navigatori che ci conducono a queste mete disperse in una campagna senza vie. Lungo la costa abruzzese, che è una lunga spiaggia di sabbia, a due chilometri da Tortoreto, in collina, l'agriturismo Terra di Ea è un piccolo paradiso di biodiversità: l'orto, la vigna, il forno, camere accoglienti, la fattoria con i maialini e altri animali che divertono i bambini, spazi per i giochi e la piscina.

Montepagano 1137, invece, è un albergo diffuso, altro modello in crescita nel Centro Italia. La padrona di →

«TRADIZIONE VIENE DAL LATINO *TRADERE* CHE SIGNIFICA CONSEGNARE. A RICEVERE SIAMO NOI CON UN GESTO DI SCELTA»

MASSIMO MONTANARI, STORICO

casa è Nuccia De Angelis. Archeologa e appassionata di cibo, si è ispirata per il suo progetto di recupero del borgo all'opera conservativa di Daniele Kihlgren con Sextantio, associando alla rinascita architettonica e culturale la valorizzazione dei prodotti locali e delle tradizioni culinarie. Al ristorante D.One, le interpreta Davide Pezzuto, prima alla Pergola di Heinz Beck. Durante il lockdown, sono diventati plastic free, sostituendo la plastica con contenitori a base di crusca, che poi diventano mangime per galline nere atriane, razza autoctona qui riscoperta.

Filiera corta anche per i giovani cuochi. Cinzia Mancini fa ricerca dei prodotti per la sua cucina vegetale (non vegetariana) alla Bottega Culinaria di San Vito Chietino. Gianmarco Dell'Armi, formatosi all'Accademia Niko Romito, al ristorante Materia Prima di Castel di Sangro propone piatti che raccontano luoghi e costumi; il Tortello al ragù di Mamma Marcella, per esempio, è un omaggio al pranzo domenicale in famiglia.

A Castel di Sangro passa la Transiberiana d'Italia, la linea ferroviaria di fine Ottocento rimessa in funzione per i turisti. È un viaggio di 129 chilometri da Sulmona a Isernia attraverso l'Appennino, uno dei luoghi più intatti del nostro Paese, costeggiando le vie della transumanza tra Abruzzo e Molise. E c'è poi una notizia che riempie di gioia. Dopo tanti anni dal terremoto, si potrà tornare a visitare L'Aquila: il centro storico ha riaperto, con la Fontana delle 99 cannelle, la Basilica di Collemaggio e altri preziosi monumenti finalmente restaurati. ■

I VITIGNI E I VINI

Stretta tra il mare Adriatico e i massicci del Gran Sasso e della Majella, la regione gode di un clima caratterizzato da forti escursioni termiche, molto benefiche per la viticoltura che si sviluppa su una superficie di 36.000 ettari; la zona con la maggiore produzione è quella delle colline teatine. Tre i vini bandiera, il bianco **Trebbiano**, il rosato **Cerasuolo** (da uve montepulciano) e il rosso **Montepulciano**, elogiato anche dal *New York Times* come «perfetto esempio del buono, semplice vino quotidiano». A questi vitigni si sono affiancate varietà che danno vini molto interessanti: prima tra tutte il **pecorino**, da cui deriva un bianco strutturato e molto profumato; poi ci sono i delicati e fragranti bianchi da uve **passerina** e **cococciola**, da degustare giovani. Un'ultima curiosità: la Docg **Tullum**, nata nel 2019, con rossi da uve montepulciano e bianchi da pecorino e passerina, è la più piccola d'Italia. Per conoscere il meglio del territorio, il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo ha creato la app Percorsi - L'Abruzzo del Vino e della Cultura, che si può scaricare gratuitamente dal sito *discoverabruzzo.wine*

Trebbiano d'Abruzzo 2016 Valentini
È uno dei bianchi migliori d'Italia, capace di invecchiare per anni acquistando profondità e complessità. Vero vino cult per gli appassionati, è sapido con profumi di agrumi ed erba tagliata. Con salmone al forno.
80 euro. tel. 085.8291138

Abruzzo Pecorino Giocheremo con i Fiori 2019 Torre dei Beati
Floreale e agrumato, erbaceo e minerale, è un bianco di medio corpo da agricoltura biologica, che ben rappresenta il vitigno pecorino. Con insalata tiepida di mare.
11 euro. torredeibeati.it

Cerasuolo d'Abruzzo Piè delle Vigne 2018 Cataldi Madonna
È un rosato molto gustoso, con aromi di frutti di bosco, spezie ed erbe aromatiche e un finale salino e succoso. Con zuppa di pesce.
23 euro. cataldimadonna.com

Montepulciano d'Abruzzo Vigneto Sant' Eusanio 2018 Valle Reale
Intenso, concentrato e profondo, esprime tutto il carattere dell'uva coltivata secondo i metodi biodinamici. I suoi profumi di muschio e confettura di frutti rossi si accordano molto bene con una ricca grigliata di carne.
26 euro. vallereale.it

Tullum Passerina 2019 Feudo Antico
Leggero, fragrante e fruttato, è un bianco da uno dei vitigni autoctoni locali, recentemente riportati in auge. Servitelo a 10 °C con un risotto ai calamaretti e zucchine.
13 euro. feudoantico.it

LE SPECIALITÀ

ZAFFERANO DELL'AQUILA
Tra i migliori del mondo, tutelato con la Dop, proviene dalla zona dell'altopiano di Navelli, nei pressi dell'Aquila. Gli stimmi tostati del fiore del *crocus sativus* hanno colore porpora e aroma intenso. Un classico nel risotto, è speciale con le animelle e nella zuppa di pesce.

LIQUIRIZIA DI ATRI
Lavorata nella zona fin dall'epoca romana, dà confetti, radici, caramelle, oltre a un succo e a una polvere molto richiesti dall'industria dolciaria, erboristica e cosmetica; ha proprietà dissetanti e rinfrescanti ed è un buon rimedio contro mal di gola e pressione bassa.

MORTADELLA DI CAMPOTOSTO
È un salume Presidio Slow Food di carne suina, macinata fine e condita con sale, pepe, vino bianco e spezie. Al centro si inserisce una barretta di lardo, si insacca tutto in un budello dando una forma ovoidale e poi si lega a coppie: l'aspetto giustifica il nome «coglioni di mulo», con cui è conosciuta in loco. Dopo l'affumicatura e la stagionatura di almeno due mesi acquista compattezza e intensità di sapore.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
A base di semola di grano duro e uovo, prendono il nome dall'attrezzo per tagliarli in grossi spaghetti a sezione quadrata. La consistenza porosa è ideale per trattenere il condimento: quello tradizionale è il sugo di pallottine, minuscole polpette di carne mista.

LIQUORE DI GENZIANA
È prodotto con le radici essiccate della genziana, che vengono macerate in vino bianco per quaranta giorni; si aggiungono quindi alcol e poco zucchero; molte ricette di famiglia prevedono anche cannella, scorza di limone, alloro, chicchi di caffè... È un liquore molto amaro con grandi proprietà digestive.

CONFETTI DI SULMONA
Confezionati con le mandorle migliori dell'Abruzzo e della Sicilia, vantano una storia documentata fin dal XV secolo. Nel paese di Sulmona ci sono ancora alcune botteghe storiche che li producono e un museo che ne illustra storia e lavorazione.

TORRONE
Quello aquilano, tenero, con nocciole e cioccolato, fu inventato da Ulisse Nurzia a inizio Novecento. Di tutt'altro carattere, l'eccellente Aelion di Guardiagrele, con mandorle tostate, cannella, vaniglia e frutta candita, più simile a un croccante, era una passione dello scrittore Ignazio Silone.

Agnello cacio e ova

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- **1,2 kg coscia di agnello disossata**
- **130 g vino bianco secco**
- **50 g pecorino stagionato grattugiato**
- **2 uova**
- **2 spicchi di aglio**
- **limone**
- **olio extravergine di oliva**
- **rosmarino**
- **sale – pepe**

Eliminate parte del grasso della polpa di agnello e tagliate la carne a cubotti.
Scaldate 3-4 cucchiai di olio in una padella e rosolate a fuoco alto i cubotti di agnello (fate l'operazione in due turni, per non ammassare le carne ed evitare l'effetto «lesso»).
Scaldate un paio di cucchiai di olio in una casseruola, unitevi l'agnello rosolato, l'aglio e 1 rametto di rosmarino, fate prendere calore, salate, pepate, quindi sfumate con il vino, coprite e cuocete a fuoco basso per 30-35 minuti; togliete il coperchio e proseguite la cottura per altri 5 minuti, finché l'agnello non sarà morbido.
Sbattete le uova con il pecorino e il succo di ½ limone e unite il composto all'agnello, a fuoco spento, mescolando velocemente.
Servite subito.

L'agnello cacio e ova un secondo piatto che, con piccole varianti locali, si prepara per Pasqua in tutto l'Abruzzo.

C'è Venezia, che compie 1600 anni, e c'è il patrimonio regionale, inesauribile, dalle ostriche di laguna ai gessi di Canova, ai nuovi pastori

foto FEDERICO CIAMEI

Sybille Righi ha una grande responsabilità: prendersi cura di Edipo Re, il veliero di Pierpaolo Pasolini e del pittore Giuseppe Zigaina, recuperato, restaurato e rimesso in acqua nella Laguna veneta. Sybille e i suoi compagni di avventura, il capitano Enrico Vianello e Silvia Jop, hanno scelto di usarla per progetti che valorizzino il territorio e le persone. Organizzano crociere gourmet con sei ristoranti, dal Glam, due stelle Michelin, alle Antiche Carampane, l'indirizzo del cuore dei veneziani, e itinerari a tema, con esperti e produttori che salgono a bordo con le loro specialità da assaggiare. «Vogliamo spiegare che non esiste solo il patrimonio monumentale di Venezia ma anche quello immenso, naturale, tutto intorno», spiega Sybille. La crociera, molto rilassante sul deck, sotto il tendalino o attorno al tavolo a prua, è un momento di scoperta: si assaggiano le cozze Mitilla di Lorenzo Busetto e le ostriche degli Scardovari di Alessio Greguoldo, il miele di barena di Mara La Rosa.

A parte la Serenissima, che ruba la scena per la sua ineguagliabile meraviglia da 1600 anni, il Veneto è una regione autentica, dove lo spritz costa due euro e cinquanta, come un prodotto del paniere base, indispensabile per affrontare la quotidianità. E la geografia spazia dall'Adriatico alle Dolomiti, dalla Riviera del Brenta alle Terme di Abano, alle colline del Prosecco, bollicine italiane campionesse di esportazione. Ci sono città gioiello, come Vicenza, con i capolavori →

Il campanile e Palazzo Ducale, sulla destra, fanno da quinte a piazza San Marco. È lo spettacolare punto di vista di chi guarda la Serenissima dall'Isola di San Giorgio, dall'altra parte del bacino di San Marco.

Il saor, preparazione messa a punto per conservare a lungo il pesce, è adatto anche a piccole sogliole e anguille, oltre che alle tipiche sarde, qui servite in un piatto **Novità Home**.

Sarde in saor

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

- 1 kg **sarde grandi**
- 1 kg **cipolle bionde**
- 120 g **aceto di vino bianco**
- 40 g **pinoli – 40 g uvetta**
- 20 g **zucchero**
- 4 **foglie di alloro**
- **farina 00**
- **olio extravergine di oliva**
- **olio di arachide**
- **sale – pepe**

Squamate le sarde. Apritele a libro, eliminando la testa, le interiora e la lisca centrale lasciando i due filetti uniti per il dorso. Sciacquatele velocemente e tamponatele con carta da cucina.
Scaldate abbondante olio di arachide fino a 175-180 °C.
Infarinate le sarde e friggetele per 1 minuto. Scolatele su carta da cucina, salatele leggermente e ponetele in un piatto fondo di portata.
Scaldate 4-5 cucchiai di olio di oliva in una casseruola larga e appassitevi le cipolle tagliate a fettine, a fuoco basso, insaporendo con sale e pepe. Proseguite la cottura a fuoco bassissimo per circa 20 minuti: le cipolle dovranno diventare morbidissime senza prendere colore; sfumate con l'aceto, unite l'alloro, lo zucchero, i pinoli e l'uvetta, rinvenuta in acqua tiepida per 10 minuti. Spegnete e distribuite questo intingolo caldo sopra le sarde. Coprite il piatto e riponete in frigo per una notte.
Togliete le sarde in saor dal frigorifero 30 minuti prima di servire, accompagnando a piacere con fette di pane o di polenta bianca abbrustolite.

del Palladio nel raggio di pochi metri attorno al Teatro Olimpico, e il Museo di Canova, a Possagno, altro posto da sindrome per eccesso di bellezza: nella gypsotheca sono conservati i modelli originali in gesso dell'artista, la personale di Canova più completa.

Salendo verso le Dolomiti, non lontano da Cortina, che si prepara per le Olimpiadi invernali del 2026, sui prati di Agordo pascolano mucche, capre e pecore. Lo racconta Elena Dak, antropologa veneziana. «Per caso ho conosciuto Fabio e Alice, due ragazzi di ventotto anni che hanno scelto uno stile di vita diverso dai loro coetanei: fanno i pastori. Per seguire il gregge, che cambia spesso pascolo, vivono in roulotte, ora con un bambino di pochi mesi che cresce sbaciucchiato dal pastore maremmano e dagli agnellini». Un altro volto del Veneto, che non ti aspetti. ■

«VENEZIA È UN'ISOLA DEL TESORO ESTREMAMENTE SOFISTICATA»

PHILIPPE STARCK, DESIGNER

LE SPECIALITÀ

FAGIOLO DI LAMON
Varietà di borlotto coltivato sull'altopiano di Lamon e Sovramonte, nel territorio bellunese, è tutelato con l'Igp, in quattro ecotipi: spagnol, calonega, canalino e spagnolit; quest'ultimo, il più diffuso, ha una buccia molto sottile che lo rende particolarmente digeribile; eccellente in minestre e insalate.

FORMAGGIO ASIAGO
Nato sull'altopiano che gli dà il nome, è un formaggio Dop di latte vaccino e pasta semicotta, oggi prodotto nelle zone pedemontane di Vicenza, Trento e in parte delle province di Padova e Treviso. Quello fresco è chiamato anche pressato. L'Asiago stagionato, o d'allevo, può essere mezzano (da 4 a 10 mesi di stagionatura), vecchio (oltre i 10 mesi) e stravecchio (oltre 15 mesi). Ha un sapore dolce, che col passare del tempo diventa via via più deciso e piccante.

RADICCHIO ROSSO DI TREVISO
Eccellente sia crudo sia cotto, è tutelato con l'Igp e viene coltivato da secoli nelle province di Treviso, Padova e Venezia. Ricco di antiossidanti e vitamine, ha un sapore dolce-amaro. La ricetta più tipica è quella che lo vede protagonista nel risotto, ma è da provare anche al forno, spruzzato di aceto e avvolto nella pancetta.

SOPRÈSSA VICENTINA
Impossibile andare in Veneto senza assaggiare la soprèssa, il salume più tipico della regione. Anche se ogni zona ha la sua, l'unica Dop è quella vicentina; è prodotta con varie parti magre e grasse del maiale, tritate finemente e mescolate a sale, pepe e spezie. Dopo l'insaccamento e la stagionatura, che varia da due a sei mesi, a seconda delle dimensioni della soprèssa, ha una consistenza morbida e un sapore dolce e aromatico. Si mangia cruda con il pane o cotta, con la polenta e i funghi.

RISO VIALONE NANO VERONESE
Coltivato in aree irrigate con acqua di risorgiva della Bassa Veronese, è un riso tutelato con l'Igp, con chicco di grandezza media e molto poroso. Tiene bene la cottura e per questo è insuperabile nei risotti. Da provare anche nella preparazione di dolci.

MOECHE
Sono una rara squisitezza della Laguna veneta, tutelata come Presidio Slow Food. Si tratta di piccoli granchi che per un lasso di tempo brevissimo, in primavera e autunno, perdono il loro carapace, diventando molli. Squisiti da mangiare fritti.

ASPARAGO BIANCO DI BASSANO
Tutelati con la Dop, sono tra gli asparagi più rinomati d'Italia; di colore bianco, lunghi una ventina di centimetri, hanno un diametro di poco più di un centimetro e un sapore dolce-amaro. Nel Vicentino si mangiano nel risotto, con le uova e in vellutata.

I VITIGNI E I VINI

Il Veneto è tra le nostre più importanti regioni vinicole, per qualità e quantità, con due denominazioni celeberrime e ricercate in tutto il mondo, e tante altre piccole rarità che meritano di essere valorizzate. Cominciamo dal **Prosecco Superiore**, la cui produzione è divisa tra Conegliano-Valdobbiadene, territorio meraviglioso che anche l'Unesco ha inserito nella lista dei Patrimoni dell'Umanità, e Asolo, denominazione meno conosciuta, anche per i suoi volumi contenuti, ma di sicuro valore. Nel versante occidentale si trova la Valpolicella, terra di quattro vini ottenuti dallo stesso mix di uve rosse autoctone: l'**Amarone** è morbido e corposo, il **Ripasso** è fatto con una tecnica ingegnosa messa a punto proprio qui, il **Valpolicella Classico** è un vino fresco, armonioso e quotidiano, e il **Recioto** è un prezioso passito da meditazione. Sul fronte dei bianchi, quelli di **Soave**, che nascono da suoli vulcanici, sono tra i migliori d'Italia, anche per la loro capacità di sfidare il tempo. Meno conosciuti, ma da non lasciarsi sfuggire, sono i chiaretti della zona di **Bardolino**, le bollicine Metodo Classico del **Durello**, i tagli bordolesi (ottenuti con i vitigni internazionali merlot e cabernet) dei Colli Berici e dei Colli Euganei, e il **Torcolato di Breganze**, un passito di rara eleganza e longevità.

Asolo Prosecco Superiore Brut Montelvini
È una bollicina fresca e fruttata, con profumi di glicine e mela verde. Ottima scelta per l'aperitivo, ha una struttura che va bene anche per le ricette di pesce. Da provare con le capesante gratinate.
8,50 euro. *montelvini.it*

Soave Vintage 2019 Bertani
Gli invitanti profumi di pesca e uva spina si ritrovano all'assaggio, insieme con una sapidità e una morbidezza perfettamente bilanciate. Con pollo ai funghi.
11 euro. *bertani.net*

Custoza Superiore Ca' del Magro 2018 Monte del Frà
Da uve garganega, trebbiano, cortese e incrocio Manzoni, è un bianco intenso, con eleganti profumi floreali. Sugli spaghetti alle vongole.
17 euro. *montedelfra.it*

Amarone della Valpolicella Classico 2016 Albino Armani
Dalla vallata di Marano, è un rosso che sa coniugare potenza e freschezza, con incantevoli aromi di frutta matura, spezie e caffè, e un prezzo più che corretto. Con spezzatino in umido.
28 euro. *albinoarmani.com*

Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato Extra Dry Maschio
La sua anima divisa tra dolcezza e acidità lo rende particolarmente versatile, adatto dall'aperitivo agli abbinamenti con i piatti della cucina etnica speziata. Ma la scelta insuperabile rimane quella della tradizione: con pane e soprèssa.
7 euro. *cantinemaschio.com*

A Bari Vecchia, centro storico del capoluogo pugliese, le donne di tutte le età si mettono davanti alla soglia di casa a fare le orecchiette, che poi vendono freschissime ai passanti. Nella pagina accanto, un tipico vicolo di Monopoli.

È diventata una star del turismo internazionale. Merito dell'alta ospitalità, della sua cucina buona (e sana) ma anche del cinema che ha portato il suo fascino al grande pubblico

foto GIACOMO BRETZEL, NICO AVELARDI

Ciak, si gira. Protagonista assoluta la Puglia. Un fenomeno quasi hollywoodiano. Un po' grazie agli imprenditori dell'ospitalità che hanno trasformato le masserie in cinque stelle e hanno creato uno stile di vacanza intimo e chic tra ulivi millenari e il mare, offrendo un rifugio esotico a molte star internazionali, Madonna inclusa, ospite di Borgo Egnazia per il suo sessantesimo compleanno.

Ma parte del suo successo la Puglia lo deve proprio al cinema, che ha fatto

conoscere a un pubblico più grande la sua bellezza, da Bari, in onda su Rai1 con *Le indagini di Lolita Lobosco*, a quel gioiello che è l'hotel La Peschiera che fa da sfondo a *Si vive una volta sola* di Carlo Verdone, al Salento poetico di *Mine vaganti* di Ferzan Özpetek. «Dopo aver visto il film, ho detto a mio marito: dobbiamo andarci al più presto», racconta Fionna, milanese sempre a caccia di sole, spiagge e buon cibo. Hanno prenotato una camera alla Masseria Torre Coccaro, e sono partiti per un weekend, alternando un bagno a una tiella, a un giro tra i trulli di Alberobello.

«VOGLIO VEDERE LE PIETRE GIALLE, TUTTA QUELLA LUCE CHE TI TOGLIE IL RESPIRO»

DAL FILM *MINE VAGANTI* DI FERZAN ÖZPETEK

Negli ultimi quindici anni, la Puglia ha battuto tutti i record di successo diventando, all'estero ma anche da noi, la più grande scoperta italiana. «Cercavamo una casa per fare un piccolo albergo in un posto poco conosciuto d'Italia. Toscana e Sardegna erano troppo care, e siamo arrivati fino a Nardò», racconta Anne Benichou che a giugno apre cinque camere in una residenza nel centro del paese. Si chiamerà Casa a corte e sarà un concentrato di oggetti, profumi, sapori del territorio con le attenzioni di un hotel di lusso, considerato che Anne →

lavora per Oetker Collection e ha lavorato al Ritz di Parigi. Una storia simile è quella di Pascale Lauber e Ulrike Bauschke, che dopo aver fatto le albergatrici a Cape Town per anni, sono arrivate in Puglia per una vacanza. E niente, sono rimaste folgorate da Ostuni: hanno comprato una masseria in campagna per abitarci, una casa nel centro storico per farne un hotel, il Paragon 700 (con uno dei ristoranti più promettenti della regione) e un beach club bohémien, come loro.

E Bari? «È così bella e ha un clima così mite che sembra di vivere in vacanza», dice Francesco Lopez, che ci è nato, cresciuto e lavora con la sua casa di produzione Oz Film. E pensare che fino a qualche anno fa era più famosa per la malavita. Ora invece è la Barcellona d'Italia. «Il boom l'ha provocato la Primavera pugliese», spiega Lopez. «Nel 2005 è iniziata la promozione turistica che ha fatto emergere le straordinarie ricchezze naturali, architettoniche e culinarie della nostra regione». A parte le spiagge, il romanico e le orecchiette, la Puglia si poteva guardare con occhi nuovi.

Molti giovani pugliesi sono partiti per l'Europa e l'America per fare esperienze, e hanno capito a loro spese quanto struggente può essere la lontananza dalle proprie origini. Tornare, per molti, è diventata una missione. E non solo per la focaccia coi pomodori e il pasticciotto di mamma. Ritornano con l'inglese fluente, nuove idee e un savoir-faire internazionale. Un patrimonio essenziale per una regione che l'accoglienza ce l'ha nell'anima. ■

I VITIGNI E I VINI

A lungo ritenuta una regione vinicola dove la quantità prevaleva sulla qualità, oggi la Puglia ha tutte le carte in regola per far parlare di sé in termini lusinghieri, soprattutto grazie ai suoi rosati, tra i migliori d'Italia: non è un caso che il primo vino rosa nazionale, il Five Roses di Leone de Castris, sia stato imbottigliato qui già nel 1943. Questa vocazione è dovuta alla presenza di alcuni pregevoli vitigni a bacca rossa, come i celebri **primitivo** e **negroamaro**, cui si sono affiancate negli ultimi anni alcune uve riscoperte e valorizzate, quali il **nero di Troia**, il **bombino nero**, la **malvasia nera**, il **susumaniello** e l'**ottavianello**. Il rosso di maggiore successo, anche all'estero, è senz'altro il Primitivo: potente e strutturato quello della zona di Manduria, più fresco quello di Gioia del Colle. I bianchi migliori sono prodotti, invece, nel nord e nel centro della regione con i vitigni **bombino bianco**, **verdeca** e **bianco di Alessano**, mentre la zona di San Severo regala spumanti Metodo Classico interessanti. Per chiudere su note amabili, si può stappare l'ottimo Moscato di Trani o il Primitivo di Manduria Dolce Naturale.

Salice Salentino Aiace Riserva 2017 Castello Monaci
Da un vigneto ad alberello, è un negroamaro con saldo di malvasia nera che profuma di piccoli frutti rossi e spezie. All'assaggio è strutturato e vellutato. Con polpette al sugo.
16,50 euro. *gruppoitalianovini.it*

Fiano del Salento Margrande 2019 Varvaglione 1921
I suoi profumi fruttati e floreali anticipano un gusto fresco, con un bell'equilibrio tra acidità e dolcezza. Con spigola al forno.
10 euro. *varvaglione.com*

Castel del Monte Nero di Troia Romanico 2015 Ognissole – Tenuta di Cefalicchio
Un vino caldo, come la terra in cui nasce, con aromi di frutti rossi in confettura, spezie ed erbe officinali. Restituisce la tipicità dell'uva nero di Troia grazie ai sistemi di coltivazione e vinificazione naturali. Con spezzatino in umido.
15 euro. *ognissole.it*

Girofle 2019 Garofano Vigneti e Cantine
È il migliore esempio di quel che può dare il vitigno negroamaro vinificato in rosa: ha freschezza, mineralità e carattere, con profumi di piccoli frutti e di macchia mediterranea, per una bevibilità irresistibile. Con zuppa di pesce. *10 euro*. *vinigarofano.it*

Gioia del Colle Primitivo 14 2017 Polvanera
Da una delle aziende che meglio rappresentano il Primitivo di Gioia del Colle, è un rosso biologico fruttato e balsamico, in cui il grado alcolico importante è bilanciato da freschezza e facile bevibilità.
12 euro. *cantinepolvanera.it*

LE SPECIALITÀ

BURRATA DI ANDRIA
Morbida stracciatella di pasta filata e panna in un involucro di pasta filata. Tutelata con l'Igp e prodotta con latte vaccino, ha un peso che varia dai 100 grammi al chilo. Delicata al naturale o con un filo di olio, è ottima con ingredienti decisi, come le acciughe, la scorza di limone e lo zafferano.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
La Puglia è la prima produttrice di olio extravergine di oliva: la coratina, diffusa nel nord della regione, infatti, è la cultivar che ha il maggiore quantitativo al mondo di polifenoli, preziosi alleati della salute. Le caratteristiche generali degli oli pugliesi sono una bassa acidità e un sapore intenso, con finale piccante; ogni zona ha poi le sue peculiarità. Le Dop regionali sono Collina di Brindisi, Dauno, Terra d'Otranto, Terra di Bari e Terre Tarentine.

CANESTRATO PUGLIESE
È un formaggio ovino Dop, a latte intero e pasta dura. Deve il suo nome ai canestri di giunco in cui stagionano le forme, che riportano poi le tipiche striature impresse sulla crosta. Per tradizione si mangia con fave, pere o verdure; stagionato è ottimo da grattugia.

CAPOCOLLO
Arrivano da Martina Franca i migliori salumi pugliesi e il capocollo è il più celebre. La coppa suina viene macerata sotto sale per 15-20 giorni, conciata con vino cotto e spezie, poi affumicata e stagionata fino a tre mesi. In stagione, è buono con i fichi.

PANE DI ALTAMURA
Tra i pani storici d'Italia (per il poeta latino Orazio era «il migliore del mondo»), è prodotto con semola rimacinata di grano duro della Murgia e cotto in forni a legna. Tutelato con la Dop, ha una crosta solida e croccante e una mollica soffice e alveolata; le pagnotte, di solito di grosse dimensioni, si conservano morbide e fragranti per giorni.

FRISELLA
La versione originale di questo «pane da viaggio» biscottato è fatta con farina di semola di grano duro, acqua, sale e lievito. La doppia cottura elimina tutta l'umidità e la rende serbevolissima. Si bagna con acqua e si condisce con pomodori, origano, olio e sale.

ORECCHIETTE
Nate a Bari nel Medioevo, si sono diffuse in tutta la regione e in Basilicata, per diventare poi una delle paste più iconiche del Meridione. L'impasto di semola di grano duro rimacinata, acqua e sale viene modellato a forma di piccolo orecchio. Si condisce con sughi di carne o di verdure, come le cime di rapa.

Chiamata anche «riso, patate e cozze», la tiella è una ricetta antica che oggi è proposta come piatto unico. Qui è servita in una teglia (tiella, in dialetto pugliese) di **Virginia Casa**.

Tiella di riso, patate e cozze

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg **cozze**
500 g **patate**
500 g **pomodori datterini**
200 g **riso Carnaroli**
2 **spicchi di aglio**
1 **cipolla**
prezzemolo
foglie di sedano
Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite bene le cozze e fatele aprire in una casseruola con 2 cucchiai di olio.
Lasciate i molluschi attaccati a una valva ed eliminate l'altra. Raccoglieteli in una ciotola e copriteli in modo che non si asciughino.
Filtrate il liquido di cottura delle cozze e mescolatelo con 300 g di acqua.
Pelate le patate e tagliatele a fettine; dividete i pomodorini in 4 spicchi e affettate la cipolla sottilmente.
Tritate le foglie di prezzemolo, ottenendone 2 cucchiai, e quelle di sedano, ottenendone 1 cucchiaio; mescolatele con l'aglio, anch'esso tritato grossolanamente.
Preparate la tiella: ungete una teglia pirofila con 2 cucchiai di olio; distribuitevi la metà delle patate, la metà dei pomodorini, la metà delle cipolle, la metà del trito, sale, pepe, 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato, la metà delle cozze, disposte con il mollusco rivolto verso l'alto, e la metà del riso. Ripetete l'operazione, formando un altro strato identico. Bagnate con ½ bicchiere di vino e l'acqua di cottura delle cozze. Coprite la tiella con un coperchio o con un foglio di alluminio, avvolgendola completamente, e infornate a 200 °C per 45-50 minuti. Scopritela e completate la cottura in altri 15 minuti. Alla fine, verificate che il riso sia cotto, altrimenti fate cuocere ancora per 5-10 minuti.

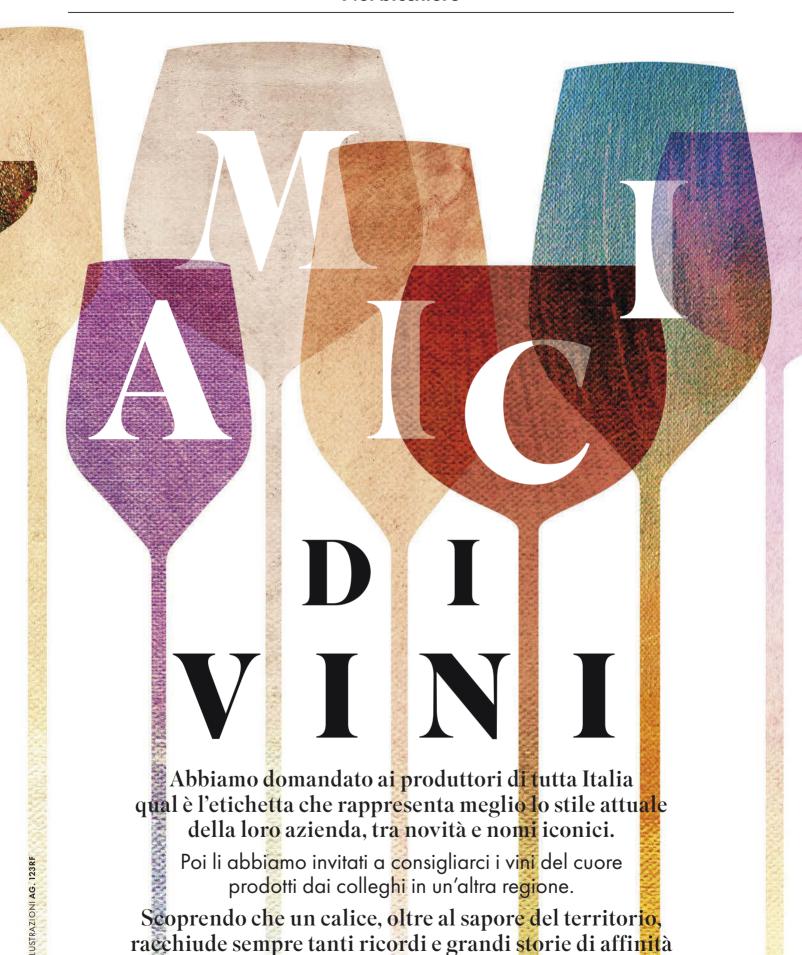
AMICI DI VINI

Abbiamo domandato ai produttori di tutta Italia qual è l'etichetta che rappresenta meglio lo stile attuale della loro azienda, tra novità e nomi iconici.

Poi li abbiamo invitati a consigliarci i vini del cuore prodotti dai colleghi in un'altra regione.

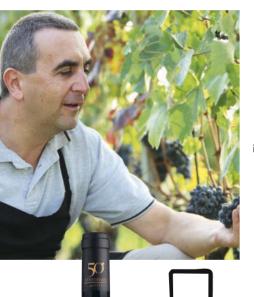
Scoprendo che un calice, oltre al sapore del territorio, racchiude sempre tanti ricordi e grandi storie di affinità

di VALENTINA VERCELLI

ILLUSTRAZIONI AG. 123RF

ELIO OTTIN

OTTIN (AOSTA) «La produzione del **Petite Arvine** mi accompagna dall'inizio, in qualche modo è un vino che è cresciuto con me. È un bianco semiaromatico, fatto con l'omonimo vitigno originario dello svizzero Canton Vallese, che resiste bene ai climi rigidi di alta montagna; in Valle d'Aosta ha trovato un terroir d'elezione, dando vini di estrema finezza, complessità e verticalità. *Con seupa à la Vapelenentse, a base di fontina, verza, pane raffermo e brodo*». ***(20 euro, ottinvini.it)***

UN VINO DEL CUORE

«È un rosso, sempre di montagna, lo Sforzato di Valtellina Infinito 2017 di Tenuta Scerscé. Ne amo l'eleganza, il bilanciamento perfetto tra potenza e finezza, la lunghissima persistenza che lo rende, appunto, infinito. *Con selvaggina in civet e polenta*». *(42 euro, tenutascerse.it)*

MARCO PARUSSO

ARMANDO PARUSSO (MONFORTE D'ALBA, CN) «Il vino che ci rappresenta meglio è quello che io e mia sorella Tiziana abbiamo dedicato quest'anno a nostro padre: il **Barolo Perarmando 2017** è fatto come faceva lui il Barolo, cioè assemblando le uve di tutte le nostre vigne (Bussia, Mosconi e Mariondino) per avere un rosso di ampia coralità, caratterizzato da un'elegante complessità e un versatile dinamismo. Racconta al meglio la nostra filosofia e la nostra storia. *Con tajarin al ragù*». *(43 euro, parusso.com/it)*

RICCARDO CAPETTA

CANTINE CAPETTA (SANTO STEFANO BELBO, CN) «Anche se la nostra vocazione è rappresentata principalmente dai vini rossi, classici della nostra regione, mi piace proporre l'ultimo nato della cantina, il **Roero Arneis 2020** di Duchessa Lia. Bianco secco, icona del territorio del Roero, ha un'ottima struttura, con i suoi 13,5 gradi, e una personalità accattivante, con profumi complessi e una piacevole bevibilità. *Va bene per l'aperitivo, ma anche con pesci e carni bianche*». *(7 euro, duchessalia.it)*

UN VINO DEL CUORE

«Il Brunello di Montalcino 2015 di Ridolfi per la sua dinamicità, la freschezza e l'equilibrio. L'ho assaggiato per la prima volta qualche settimana fa e ho lasciato la bottiglia aperta per qualche giorno; l'evoluzione mi ha sorpreso. Non stappo molto Brunello, ma questo mi ha ricordato la potenzialità del sangiovese e mi ha fatto venir voglia di berlo più spesso. *Con costata di fassona e crema di parmigiano*». *(50 euro, ridolfimontalcino.it)*

UN VINO DEL CUORE

«Uscendo dalla mia regione, mi sento di andare in Veneto, per invitarvi alla scoperta dell'ottimo Valpolicella Classico 2019 di Allegrini. *Con spaghetti al pomodoro*». *(12 euro, allegrini.it)*

FOTO AG. 123RF, BRUNO BRUCHI

DIEGO BOSONI

CANTINE LUNAE (CASTELNUOVO MAGRA, SP) «Sono legato a ogni vino, perché ciascuno rappresenta una fotografia del territorio, ma se devo scegliere, dico il **Vermentino Numero Chiuso 2017** ✓. Abbiamo deciso di produrlo, solo nelle annate migliori e solo in 2.600 bottiglie, quando abbiamo testato la complessità che il tempo può regalare al Vermentino. Dopo un affinamento in botte di un anno e mezzo, ha un colore giallo dorato, intensi profumi di macchia mediterranea, resina e miele e un gusto ampio e avvolgente, minerale e balsamico. *Con rana pescatrice al forno con patate, pomodorini e olive taggiasche*».
*(37 euro, **cantinelunae.com**)*

UN VINO DEL CUORE

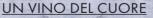
«Il Verdicchio Riserva di Villa Bucci ✓ mi colpisce sempre per la grande eleganza e piacevolezza, coniugate a una altrettanto profonda complessità. Un vino che non ostenta, non grida mai la sua eccellenza, ma comunica attraverso armonia e fascino garbato. *Con secondi piatti di mare importanti*».
(45 euro, villabucci.com)

FRANCESCA MORETTI

BELLAVISTA (ERBUSCO, BS)
«La linea Alma Grande Cuvée, composta da Brut, Non Dosato e Rosé (che uscirà a breve), rappresenta l'essenza della Franciacorta e l'idea produttiva di Bellavista. Dei tre, quello che mi somiglia di più è il **Non Dosato** ✓, un vino che ho fortemente voluto: è composto da Chardonnay, con saldo di Pinot Nero, e rappresenta la lettura più contemporanea del vigneto di Bellavista. *Lo consiglio per un picnic con torte salate, uova, salumi e formaggi grassi*».
(32,50 euro, bellavistawine.it)

CRISTINA SCARPELLINI

TENUTA SCERSCÉ (TIRANO, SO)
«Il vino che rappresenta al meglio il mio stile è la novità di quest'anno, il **Valgella Riserva Cristina Scarpellini 2017** ✓, un nebbiolo che unisce tradizione e futuro. È un rosso elegante, profondo e balsamico, con grande freschezza, sapidità e bevibilità. Le uve arrivano dalla prima vigna che ho acquistato in Valtellina e il vino rappresenta i miei inizi, la fatica e l'orgoglio di essere arrivata fin qui. *Con risotto alla parmigiana*».
(32 euro, tenutascersce.it).

UN VINO DEL CUORE

«Rimango in montagna ma vado in Sicilia per l'Etna Rosso di Pietradolce ✓, un Nerello mascalese fresco, che profuma di frutti rossi e che adoro per la sua bevibilità. *Mi piace con un piatto di pasta al ragù*».
(15,50 euro, pietradolce.it)

UN VINO DEL CUORE

«È il Roero Mompissano Riserva di Cascina Ca' Rossa ✓, piccola azienda della famiglia Ferrio, di cui apprezzo tutti i vini, capaci di rappresentare l'anima del produttore: sono onesti, sinceri, puliti e contadini. *Sta bene con i ravioli del plin, conditi con burro fuso e una grattugiata di tartufo bianco di Alba*». *(27 euro, cascinacarossa.com)*

FEDERICO DAL BIANCO

MASOTTINA (CONEGLIANO, TV) «Il nostro vino più rappresentativo è il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut R.D.O. Rive di Ogliano 2020**, che nasce nella sottozona più a est della denominazione, dove la mia famiglia coltiva quasi il 20% dell'intera superficie vitata. È conosciuto per la potenza e la struttura, e l'annata 2020 ha una grande intensità aromatica e un grande potenziale. *Lo suggerisco con il risotto di gò, un piatto della tradizione lagunare a base di ghiozzo, un pesce delicato che la morbidezza di R.D.O. esalta alla perfezione».* ***(14 euro, masottina.it)***

UN VINO DEL CUORE

«Da grande amante delle bollicine consiglio il Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore di Ferrari, perché rappresenta al meglio l'identità e la tradizione spumantistica del suo territorio. Mi piace con i tagliolini al tartufo: forse è un azzardo, ma l'intensità di questo grande vino riesce a reggere perfettamente l'impatto aromatico». *(136 euro, ferraritrento.com)*

GIANCARLO MORETTI POLEGATO

VILLA SANDI (CROCETTA DEL MONTELLO, TV) «Il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut La Rivetta**, premiato da undici anni con i "tre bicchieri" dalla guida Gambero Rosso e selezionato tra i "Grandi Cru d'Italia", è per me il coronamento di un sogno che coltivavo fin da ragazzo: avere un vigneto sulla collina del Cartizze, il vertice qualitativo della denominazione. Sono riuscito ad acquistarlo quindici anni fa e vi ho voluto produrre un Cartizze Brut, a quei tempi una novità assoluta (la tradizione voleva il Cartizze con un dosaggio Dry). *Per la sua spiccata freschezza, lo consiglio con un risotto alle erbe spontanee».* ***(27 euro, villasandi.it)***

UN VINO DEL CUORE

«Mi piacciono i vini dall'identità territoriale precisa, provenienti da zone molto diverse dalla mia. L'Etna Rosso di Planeta ha tutta la potenza e il colore della Sicilia e vi si avverte l'influsso dei terreni vulcanici. ***Lo berrei volentieri con lo spiedo, piatto della nostra tradizione per i giorni di festa».*** *(15 euro, planeta.it)*

ALESSANDRA TESSARI

SUAVIA (SOAVE, VR) «Il **Soave Classico Monte Carbonare**, prodotto da mio padre da metà degli anni Ottanta, è il nostro cavallo di battaglia, storico vincitore di premi nazionali ed esteri. Nasce su suoli vulcanici particolarmente scuri (come il carbone, da cui il nome), ricchi di basalto. Nel bicchiere, ricco di acidità, freschezza e sapidità, si ritrovano tutte le caratteristiche di questa terra. *Con baccalà alla vicentina o seppie in umido alla veneziana».* ***(20 euro, suavia.it)***

UN VINO DEL CUORE

«Uno dei miei super preferiti è l'Alto Adige Pinot Nero Mazzon di Gottardi, di cui apprezzo la finezza, pur essendo io di fede bianchista. Gioca sull'eleganza e trasmette con nitidezza il vitigno e il territorio di origine. Ci accomuna il fatto che Gottardi sia una cantina quasi esclusivamente dedita al Pinot Nero; anche noi produciamo solo bianchi dalle due varietà autoctone della zona (Garganega e Trebbiano di Soave) e crediamo nel valore della specializzazione. ***Buono sui tagliolini al ragù di cortile».*** *(28 euro, gottardi-mazzon.com)*

ILLUSTRAZIONI AG. 123RF

MATTIA COTTINI

MONTE ZOVO (CAPRINO VERONESE, VR) «Il vino che rispecchia l'essenza di Monte Zovo è il **Calinverno** ✓, un blend di uve corvina, corvinone, rondinella, croatina e cabernet sauvignon dei vigneti della tenuta di Caprino Veronese, prodotto solo in annate particolarmente favorevoli. Figlio di un'idea di mio padre Diego, è la summa dell'esperienza che abbiamo maturato negli anni. *Sta bene con secondi di carne importanti, con il barbecue, per il suo corredo speziato, con porchetta, costine e prosciutto glassato alla brace. Ha ottima affinità anche con i formaggi stagionati*». ***(35 euro, montezovo.com)***

UN VINO DEL CUORE

«Il mio vino del cuore è il Montiano di Famiglia Cotarella ✓, un Merlot che nasce tra Montefiascone e Castiglione in Teverina, nel Lazio. Sono da sempre innamorato di questo vitigno e ritengo che il Montiano raggiunga una perfetta eleganza ed equilibrio tra tutte le componenti olfattive e gustative che lo caratterizzano. *Con grigliata mista di carne*».
(48 euro, famigliacotarella.it)

RAFFAELE BOSCAINI

MASI (SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA, VR) «Il nostro vino icona è l'**Amarone Classico Costasera** ✓, perché racchiude tutte le anime dell'azienda: storicità, ricerca, innovazione e internazionalità. È un Amarone moderno, "il gigante gentile di Masi": eclettico a tavola, morbido ed equilibrato, *sta bene con una cucina saporita e semplice, come la costata alla griglia, ma anche con i piatti vegetariani a base di proteine vegetali*». ***(35 euro, masi.it)***

UN VINO DEL CUORE

«Amo particolarmente il Pinot Nero di Franz Haas ✓, soprattutto le versioni più giovani e con poco affinamento in legno. È elegante e ricco di frutto, caratteristiche *che lo rendono amico dei cibi sostanziosi, come la salsiccia con la polenta, ma anche del pesce*».
(25 euro, franz-haas.it)

STEPHAN FILIPPI

CANTINA BOLZANO (BOLZANO) «Basta fare pochi passi fuori dalla cantina per trovarsi immersi nei vigneti del lagrein... Nessun altro vitigno convive così a contatto con la città, e Cantina Bolzano lo interpreta con un vino icona, l'**Alto Adige Lagrein Taber Riserva** ✓, prodotto con successo da oltre trent'anni. Mi piace giovane, quando è fresco, ma anche invecchiato, con note di cacao, di humus e spezie e un sapore che si fa ancora più elegante e armonico. *Lo amo con la sella di capriolo e confettura di ribes rosso, che ne richiama i profumi*». ***(42 euro, kellereibozen.com)***

UN VINO DEL CUORE

«Il Taurasi Riserva della cantina Di Meo ✓ è un Aglianico concentrato e complesso, con eleganti profumi iodati, di china e tabacco e note di liquirizia. Ha grande bevibilità, nonostante la struttura importante. *La carne alla brace ne mette in risalto le qualità*».
(28 euro, dimeo.it)

CHRISTOF TIEFENBRUNNER

TIEFENBRUNNER (CORTACCIA, BZ) «Mio padre Herbert ebbe l'intuizione – pionieristica per l'epoca– di piantare una vigna di müller-thurgau su un altopiano a 1000 metri di quota. Nel 1974 uscì la prima bottiglia e il nome scelto, **Feldmarschall Von Fenner**, fu un omaggio al barone dell'Impero austroungarico Franz Philipp, che aveva una residenza estiva nei pressi del vigneto. Questo bianco, con profumi intensi di fiori bianchi e frutti gialli e un sapore fresco e avvolgente, è ricercato oggi in tutto il mondo. *Con ravioli di ortica con gamberi e bottarga*». ***(33 euro, tiefenbrunner.com)***

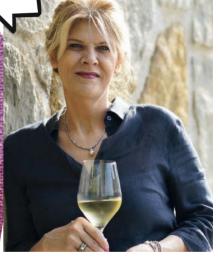
UN VINO DEL CUORE

«Per equilibrio e complessità aromatica scelgo il Cepparello di Isole e Olena, un Sangiovese con aromi di frutta rossa, pieno, strutturato, ha una gradevole freschezza e una trama tannica ben calibrata. È un'espressione unica di quella toscanità verace che ormai è tanto difficile trovare nel vino. *Lo abbino alla bistecca alla fiorentina con le verdure grigliate*». *(75 euro, tel. 0558072763)*

ANNALISA ZORZETTIG

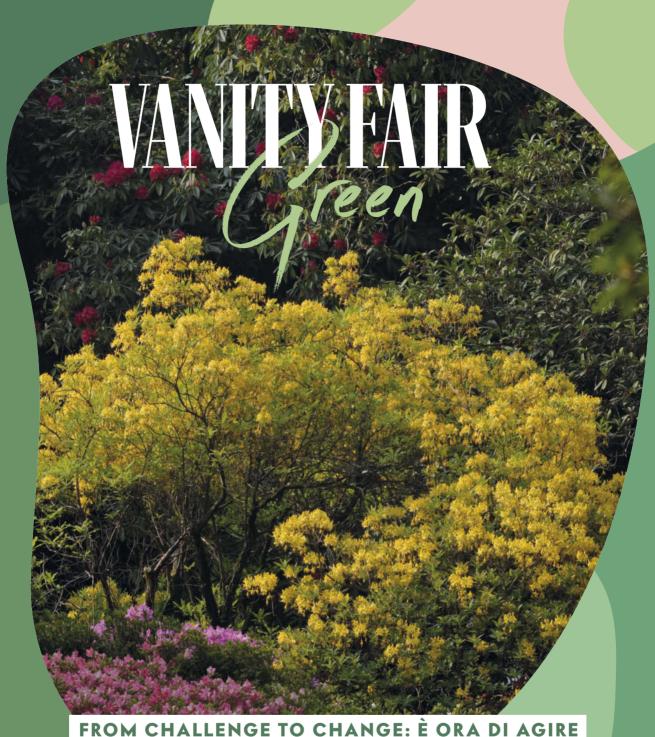
ZORZETTIG (CIVIDALE DEL FRIULI, UD) «Amo i vini da vitigni autoctoni e in particolare quelli che rispondono meglio all'evoluzione moderna del bere, come la **Malvasia Myò-Vigneti di Spessa 2019**. Le uve sono coltivate in un vigneto storico di quasi cento anni; il terreno argilloso, abbinato al microclima unico dei Colli Orientali del Friuli, dà un bianco minerale e di elegante sapidità. Amo la malvasia anche perché è sempre stata un vitigno di confine, che ha fatto da collante allo straordinario crogiolo di culture della Mitteleuropa. *Lo consiglio con crudi di pesce, capesante gratinate, bavette ai frutti di mare e branzino al sale*». ***(28 euro, zorzettigvini.it)***

UN VINO DEL CUORE

«Adoro il Pinot Nero perché mi piacciono le cose difficili! Consiglio il Burgum Novum 2017 di Castelfeder che mi rimanda a momenti di convivialità e degustazioni con altri produttori. *L'ultimo l'ho stappato con un arrosto di manzo cucinato da mia mamma*». *(32 euro, castelfeder.it)*

MARIO ZANUSSO

I CLIVI (CORNO DI ROSAZZO, UD) «L'etichetta emblematica dell'azienda è il **Collio Goriziano Brazan**, la prima prodotta nel 1996, insieme con mio padre Ferdinando. È fatto con le uve delle viti più vecchie, quasi novant'anni, ed è un Friulano con una piccola percentuale di malvasia: esprime l'austerità di queste terre di confine, e le caratteristiche della ponca, il complesso di marne e arenarie che compongono questo suolo collinare, emerso dal mare milioni di anni fa. *Un abbinamento perfetto è con il frico*». ***(25 euro, clivi.it)***

UN VINO DEL CUORE

«Sento affine per capacità di esprimere le peculiarità del terroir Gli Eremi dell'azienda La Distesa di Cupramontana, nelle Marche; è un Verdicchio in purezza pieno ed elegante, con note di pesca e di fieno, in grande equilibrio con la mineralità. *Lo vedo benissimo con un brodetto di pesce povero dell'Adriatico*». *(27 euro, ladistesa.it)*

ILLUSTRAZIONI AG. 123RF

ALESSANDRO MORINI

PODERI MORINI (SAN BIAGIO FAENZA, RA)

«Il **Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Nonno Rico** è il vino che meglio rappresenta il nostro modo di produrre, volto alla valorizzazione dei vitigni e della terra. Dedicato al mio nonno paterno Enrico, nasce in un podere dove il sangiovese è presente fin dal 1651, come annotano i registri di campagna dei Gesuiti, conservati nel Comune di Faenza. *Va bene per una cena con gli amici davanti al camino, con una bistecca alla fiorentina o con formaggi stagionati*». ***(16 euro, poderimorini.com)***

UN VINO DEL CUORE

«Mi piace il Barolo Bussia di Parusso per la sua complessità, i tannini setosi e il leggero tocco vegetale; *ultimamente lo abbiamo stappato con arrosti di carni rosse e il nostro formaggio di fossa e ha retto bene tutte le portate*». *(85 euro, parusso.com/it)*

MARIO PICCINI

TENUTE PICCINI (CASOLE D'ELSA, SI)

«Il vino che racconta il volto più autentico dell'azienda è il **Chianti Classico Contessa di Radda 2018**, prodotto grazie alla coordinazione tra il nostro team e gli Agricoltori del Chianti Geografico. Le sontuose note del Sangiovese rammentano a ogni sorso le nostre radici toscane. Per ricordare l'antico passato di queste colline lo abbiamo intitolato alla nobildonna Willa di Toscana vissuta qui oltre un millennio fa. *È un rosso eccellente con le pappardelle al cinghiale*». ***(12,50 euro, piccini1882.it)***

UN VINO DEL CUORE

«Mi ha conquistato il Pinot Nero di Franz Haas, un'azienda a cui ci sentiamo vicini, sia per la lunga storia di famiglia, sia per la cura nel valorizzare il territorio. È un capolavoro di stile, che esalta uno dei vitigni più prestigiosi; la sua freschezza lo rende *perfetto con l'anatra all'arancia, di cui riprende le sfumature agrumate*». *(25 euro, franz-haas.it)*

LAMBERTO FRESCOBALDI

FRESCOBALDI (FIRENZE)

«Mi emoziono ogni volta nel riscoprire quell'angolo unico di Toscana che è Pomino, dove nasce il nostro **Pomino Bianco Benefizio Riserva**, prodotto dal 1973 e primo bianco italiano fermentato e affinato in legno. Qui lo chardonnay, coltivato già nel 1855, cresce a 700 metri di altitudine e dà un vino elegante, floreale e agrumato, ben bilanciato tra corpo e freschezza. *Con grigliate di pesce*». ***(30 euro, frescobaldi.com)***

UN VINO DEL CUORE

«Consiglio quello di un caro amico, serio e appassionato: il Mamertino Giulio Cesare di Cambria, un mix di nero d'Avola e nocera, è potente, maestoso, elegante e capace di esprimere quel carattere insulare del territorio dove nasce. *Io lo abbino con il cinghiale alla siciliana*». *(28 euro, cambriavini.com)*

ILLUSTRAZIONI **AG. 123RF**

LA CUCINA ITALIANA

PER LUXARDO

200

1821 2021

EXCELSIOR

DUE SECOLI
DI DOLCEZZA

Era il 1821 quando Girolamo Luxardo arrivò a Zara come rappresentante consolare del Regno di Sardegna, insieme con la moglie, la marchesa Maria Canevari, che cominciò a cimentarsi nella preparazione di **liquori casalinghi**, concentrandosi soprattutto sul maraschino. Fu un successo, tanto che Girolamo fondò una fabbrica destinata alla sua produzione e nel 1829 ottenne addirittura un privilegio, ossia un brevetto, dall'imperatore d'Austria. Da allora, sono trascorsi due secoli, questa bella storia di imprenditoria italiana non è cambiata molto. La sesta e la settima generazione della famiglia Luxardo portano avanti l'attività con la medesima passione, affiancando alla produzione del maraschino, oggi distribuito in oltre ottanta Paesi, quella di confetture e marmellate premium: una gamma di undici tipi, i cui unici ingredienti sono la frutta fresca e lo zucchero.

● **WWW.LUXARDO.IT**

La Confettura Extra di Fragole Luxardo contiene 100 g di frutta per 100 g di prodotto.
A destra, l'iconica bottiglia del Maraschino Luxardo, ancora oggi impagliata a mano.

TORTA AL FARRO CON FRANGIPANE E FRAGOLE

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

500 g fragole – 200 g burro
175 g Confettura Extra di Fragole Luxardo
125 g farina di farro – 125 g farina 0
100 g farina di mandorle – 100 g zucchero a velo
80 g zucchero semolato – 3 uova – limone – sale

Mondate le fragole, tagliatele a metà, distribuitele in una placca foderata di carta da forno e spolverizzatele con un po' di zucchero a velo. Infornatele a 100 °C per 2 ore, tenendo lo sportello del forno leggermente aperto.
Preparate la pasta frolla impastando 100 g di burro con 80 g di zucchero semolato e 1 uovo, poi unite la farina 0, la farina di farro, un pizzico di sale e scorza di limone grattugiata; formate un panetto, mettetelo in una ciotola, sigillatela con la pellicola e ponetela in frigorifero per 1 ora.
Montate con le fruste elettriche 100 g di burro con 100 g di zucchero a velo, unite 2 piccole uova, uno alla volta, e 100 g di farina di mandorle. Mescolate con cura fino a ottenere una crema abbastanza liscia (frangipane).
Stendete la pasta frolla a 3-4 mm di spessore tra due fogli di carta da forno. Foderate con la pasta frolla una tortiera (ø 22 cm) e rifilate i bordi.
Mescolate 150 g di confettura, amalgamandola bene. Distribuite uno strato di frangipane nella tortiera, quindi la confettura amalgamata; unite le fragole necessarie a coprirla e infine completate con il resto del frangipane. Infornate a 180 °C per 50 minuti circa.
Frullate le fragole rimaste con 25 g di confettura ottenendo una salsa.
Sfornate la torta, lasciatela intiepidire, quindi sformatela. Completate con zucchero a velo e servite con la salsa di fragole.

LUCA BACCARELLI

ROCCAFIORE (TODI, PG)

«Il **FiorFiore 2018** è il più buono di sempre, nonché il vino a cui tengo di più: è un grechetto di Todi in purezza, che mi ha fatto perdere il sonno, ma che è riuscito a cambiare le sorti di questo vitigno quasi dimenticato. *Va bene con primi piatti ricchi e saporiti, come la gricia o la carbonara*». *(17 euro, roccafiorewines.com)*

UN VINO DEL CUORE

«Si lascia ricordare per la sua capacità di raccontare tutte le sfumature del frutto da cui nasce e tutte le espressioni del territorio da cui proviene: è l'Abruzzo Pecorino di Tenuta I Fauri. Lo apprezzo per la sua sapidità e versatilità e *mi piace con una frittura di paranza, croccante e gustosa*». *(11 euro, tenutaifauri.it)*

WALTER BARTOLOMEI

CIÙ CIÙ (OFFIDA, AP)

«L'**Offida Pecorino Merlettaie** nasce da un vitigno autoctono del territorio, in cui abbiamo creduto molto, investendo nel recupero dei terreni dove è nato, come quelli ad Acquasanta Terme. È un bianco con intensi profumi di erbe di campo e biancospino e un gusto morbido e avvolgente. *Ottimo per accompagnare una spigola al forno, con patate e pomodorini*». *(13,50 euro, ciuciuvini.it)*

UN VINO DEL CUORE

«Mi piace per la sua complessità, l'equilibrio e l'eleganza l'Amarone della Valpolicella Classico di Zenato. *Con secondi di selvaggina*». *(42 euro, zenato.it)*

MIRIAM LEE MASCIARELLI

MASCIARELLI (SAN MARTINO SULLA MARRUCINA, CH) «Il **Montepulciano Riserva Villa Gemma** offre un'interpretazione unica del vitigno. È figlio di una selezione maniacale delle uve, che nascono in uno dei nostri cru più importanti ed esce sul mercato dopo un affinamento minimo di cinque anni. Riesce a invecchiare così bene che l'ho soprannominato "highlander"! *Il mio abbinamento preferito è con l'agnello al forno*». *(55 euro, masciarelli.it)*

UN VINO DEL CUORE

«Ne vorrei suggerire tantissimi, ma dico il Terre Alte di Livio Felluga, uno dei bianchi più eleganti oltre che un'icona del vino italiano. *Ideale con i crudi di pesce e la pasta con gli scampi*». *(46 euro, liviofelluga.it)*

ILLUSTRAZIONI **AG. 123RF**

ANTONELLA CORDA

ANTONELLA CORDA (SERDIANA, SU) «**Ziru** è il mio Vermentino affinato in anfora, capace di dimostrare la grande versatilità del vitigno. La lunga macerazione restituisce un vino minerale, sapido e di grande carattere, *che sta bene con l'anguilla arrosto, tipica della tradizione cagliaritana*». *(30 euro, antonellacorda.it)*

UN VINO DEL CUORE

«Il primo pensiero va verso un Metodo Classico, una tipologia che negli anni ho avuto il modo di conoscere nelle sue diverse interpretazioni e che trovo molto affascinante. Mi piace per la grande eleganza il Franciacorta Extra Brut EBB di Mosnel, *che abbino a un crudo di gamberi di Villasimius e alle linguine con le arselle e la bottarga*». *(44 euro, mosnel.com)*

DIEGO CUSUMANO

CUSUMANO (PARTINICO, PA)
«Il nostro ultimo nato è un vino unico, il cui nome, **Salealto**, ne evoca l'essenza montanara e mediterranea allo stesso tempo. Nasce a Ficuzza, in un paradiso naturale a 700 metri di quota, da uve inzolia, grillo e zibibbo. È un bianco fresco e sapido, con profumi di macchia mediterranea, agrumi e albicocche, *ottimo con la pasta con le sarde, nella variante con il broccoletto*». *(38 euro, cusumano.it)*

UN VINO DEL CUORE

«Scelgo un'altra etichetta capace di raccontare come nessun'altra il suo territorio di provenienza: penso al Piemonte e al Cannubi Boschis di Sandrone, per me il sinonimo del Barolo. *Con tagliolini al tartufo*». *(prezzo su richiesta, sandroneluciano.com)*

FILIPPO MAZZEI

ZISOLA (NOTO, SR)
«Il **Doppiozeta 2017** rappresenta l'ambizione di aver creato finalmente un grande Nero d'Avola a cui lavoravo da tempo; è prodotto con le uve di tre vigneti ad alberello, con una gestione agronomica naturale. Ha aromi esplosivi di frutta e spezie e un potenziale di invecchiamento di oltre vent'anni. *Lo consiglio con la pasta con le alici e il finocchietto*». *(31 euro, mazzei.it)*

UN VINO DEL CUORE

«L'Alto Adige Terlano Pinot Bianco Vorberg Riserva di Cantina Terlano è un bianco emozionante, minerale, con un buon rapporto tra la qualità e il prezzo e una grande versatilità. *Mi piace con il cacciucco alla livornese*». *(24 euro, cantina-terlano.com)*

ILLUSTRAZIONI AG. 123RF

SORRIDETE

C'È LA PASTA CON L'AVENA!

Mangiare l'avena fa bene all'umore. Per tale motivo è essenziale non farsi mai mancare questo cereale a tavola. La pasta con avena Felicia è l'alternativa giusta per chi desidera scoprire nuovi ingredienti, migliorare la propria alimentazione e seguire uno stile di vita sano ed equilibrato, perché è biologica e naturalmente priva di glutine. Ricca di nutrienti preziosi, fonte di fibre e ferro, è una vera e propria **miniera di energia**, utile durante l'intera giornata. Sportivi, bambini, creativi in cucina, amanti del cibo naturale, tutti possono gustarla e interpretarla a piacere, è buona sempre: calda, tiepida o fredda, con le verdure o sughi corposi, come primo piatto originale per il menù di Pasqua. In più, l'avena è un cereale molto digeribile e aiuta a migliorare le difese immunitarie.

● **WWW.FELICIA.IT**

Con farina di avena integrale, questa speciale pasta ha un sapore piacevole e delicato che si adatta bene a qualsiasi condimento. Inoltre cuoce in fretta e resta sempre al dente.

MEZZI RIGATONI CON AVENA FELICIA ALLA ZUCCA, FUNGHI CARDONCELLI E FIORI DI ROSMARINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

340 g mezzi rigatoni con avena Felicia
200 g funghi cardoncelli – 150 g zucca a cubetti
1 spicchio di aglio – 1 tocchetto di cipollotto
fiori di rosmarino – olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate i funghi e tagliateli a pezzetti; trifolateli in padella con un filo di olio, l'aglio, un pizzico di sale e di pepe, finché non saranno teneri.

Tritate, nel frattempo, un tocchetto di cipollotto, rosolatelo in una casseruola con un filo di olio per un paio di minuti, quindi unite i cubetti di zucca, salate, pepate, coprite con acqua e cuocete tutto finché la zucca non sarà tenera; infine frullate per ottenere una crema, tenendo da parte la metà dei cubetti interi.

Lessate i mezzi rigatoni per circa 9 minuti, poi scolateli, conditeli con i funghi trifolati, i cubetti di zucca e serviteli sulla crema, decorando con fiori di rosmarino.

PREPARATEVI PER BERE

«È la sola arma che ritengo indispensabile», diceva del cavatappi lo spiritoso attore francese Jean Carmet, grande intenditore di vini...

di MARINA MIGLIAVACCA

Ambrose Bierce, l'avventuroso scrittore americano ottocentesco, lo definiva «l'equipaggiamento indispensabile per un gentiluomo che viaggia con un bagaglio leggero». Di che stiamo parlando? Ma di lui, del cavatappi. Per i francesi è il *tire-bouchon*, tanto che quando la mitica sciantosa Ninì (cui ha dato volto in un celebre film la grande Monica Vitti) decide di ribattezzarsi con un nome che sappia di seduzione d'Oltralpe, si fa chiamare Tirabusciò, e con questo buffo cognome spopola, evocando tappi che saltano, bollicine e sgambettanti cancaneuse.

In Toscana è lo stappino, in Veneto è il cavastropoli, se scendiamo fino in Calabria lo troviamo come stippabuttiglia. Comunque lo si chiami, il suo uso accompagna un vero e proprio rito a tavola: quello di levare il tappo a una bella bottiglia di vino, rosso, bianco, fermo, mosso o bollicine. Un momento magico: gli occhi di tutti i commensali puntati su colui o colei che ha l'importante compito di levare il turacciolo nel modo giusto, senza guastarlo, per carità, in attesa dello schiocco inconfondibile – plop! – che accompagna la fuoriuscita dal collo della bottiglia.

Gli aforisti che nel tempo l'hanno definito ridendo un'arma da gentiluomini non sbagliavano di molto: la sua origine è legata a quel settore. La forma probabilmente deriva dal cavapallottole, un attrezzo deputato a estrarre i colpi inceppati all'interno delle canne delle armi da fuoco.

Nel Settecento in Inghilterra se ne producono di preziosi, in materiali come oro e argento, riservati all'aristocrazia. Metalli nobili e forme essenziali, dalla classica forma a T, composti da un'elica, semplice o doppia, montata su un manico che serviva al gesto di «avvitamento», preludio all'estrazione. D'altronde in quel periodo anche l'utilizzo delle bottiglie di vetro era cosa ancora piuttosto rara e riservata a pochi che se lo potevano permettere.

Carlo Goldoni, che è sempre una fonte inesauribile di usi e costumi del suo tempo, mette in scena nel 1752 la commedia *La moglie saggia*. «Avete un tirabusson?», chiede uno dei personaggi, usando la forma alla francese. «Sì. Lo porto sempre addosso», risponde l'altro.

Nonostante la primogenitura francesissima, nel 1795, ormai alle soglie del nuovo secolo, il primo vero brevetto è del reverendo inglese Samuel Henshall, che a spirale e manico aggiunge una sorta di dischetto per evitare di spingere il tappo troppo in fondo nel corso dell'estrazione e passa dalla produzione artigianale a quella in serie. Quasi un secolo dopo si arriverà al modello a due leve. E da allora il cavatappi è diventato un oggetto da collezione nella sua varietà, definito un bene etnoantropologico che testimonia l'evoluzione culturale degli esseri umani. ■

Non accessori. Fondamentali

di ANGELA ODONE

IL GIUSTO GRADO
Per non sbagliare la temperatura di servizio del vino basterà usare il termometro a fascia flessibile di **Tescoma** sistemandolo intorno alla bottiglia (si adatta a ogni tipo): in pochi istanti compariranno i gradi. *tescomaonline.com*

CAVEAU IN CUCINA
Con l'enoteca da incasso KWT 7112 iG di **Miele** sarà facile conservare le vostre bottiglie nel modo più corretto. Lo sportello senza maniglia si apre con un semplice tocco, il vetro fumé protegge dalla luce del sole e il filtro Active AirClean assicura assenza di odori. *miele.it*

QUESTA SERA PESCE
I secchielli da Champagne di **Giovanni Raspini**, d'argento o di bronzobianco (una speciale lega brevettata dall'azienda), sono realizzati con fusione a cera persa. I manici riccamente lavorati, qui con crostacei e conchiglie, sono l'iconico marchio di fabbrica. *giovanniraspini.com*

IL MIGLIOR SOSTEGNO
Appartiene alla collezione Elite di **Sambonet** questo Versavino Reversibile di acciaio inossidabile. È studiato per reggere e portare in tavola bottiglie da mezzo e un litro. *sambonet.it*

LIMITE ESTREMO
La ricerca del bello e del massimo della leggerezza possibile hanno guidato la creazione di questa linea di calici da vino di **Zafferano Italia**. Design di Federico de Majo. *zafferanoitalia.com*

SALVAGOCCIA
Il beccuccio in plastica e silicone permette di versare facilmente il vino, l'asta in acciaio inox (da mettere in freezer un'ora prima del servizio) lo conserva fresco a lungo. Il kit composto dai due pezzi è prodotto da **CASA**. *it.casashops.com/it*

UNA BOCCATA D'ARIA
Si chiama Mami XL il decanter di **Alessi** disegnato da Stefano Giovannoni. Per ossigenare e servire il vino, ha una capacità di 75 cl. Si può lavare in lavastoviglie. *alessi.com*

Stelle? No, cavatappi. I «Tre cavatappi» sono il nuovo simbolo che il Gambero Rosso assegna alle punte d'eccellenza delle enoteche d'Italia, i migliori luoghi reali o virtuali per acquistare vino di qualità. Si passa dalle classiche botteghe alla grande distribuzione, senza dimenticarsi dell'online

FOTO GETTY IMAGES

IN PADELLA NON VOLTATA
Soffiata, con primizie e formaggio di capra

LA FRITTATA È FATTA!

In padella, in forno, a bagnomaria. Si possono variare le cotture, ma anche la preparazione di tuorli e albumi: separati o mescolati, sbattuti o montati. Ogni modo ha la sua bontà, da accrescere con l'aggiunta dei vostri ingredienti preferiti

ricette JOËLLE NÉDERLANTS
testi LAURA FORTI
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

IN FORNO
«Separata», con pomodorini

A BAGNOMARIA
Con funghi e taleggio

IN PADELLA
Alla carbonara

Soffiata, con primizie

Impegno Facile **Tempo** 40 minuti
Vegetariana senza glutine

Che cosa serve per 2 persone: 8 punte di asparago, 5 tuorli, 4 zucchine, 4 fiori di zucchina, 4 rondelle di formaggio tipo bûche de chèvre, 2 peperoni friggitelli, 3 albumi, olio extravergine di oliva, sale, pepe

Tagliate a metà per il lungo le zucchine; saltatele in padella per 3-4 minuti con gli asparagi e i peperoni, ridotti a rondelle.
Sbattete i tuorli con sale e pepe.
Montate gli albumi con un pizzico di sale, con una frusta elettrica, quindi incorporateli delicatamente ai tuorli.
Versate il composto in una padella calda (ø 20 cm) unta con poco olio e, dopo 2 minuti, aggiungete le verdure saltate, i fiori di zucchina e le rondelle di formaggio.
Cuocete la frittata senza coperchio per 5 minuti circa. Servitela con una generosa macinata di pepe.
CARATTERISTICHE Grazie all'aria incorporata dagli albumi montati, la consistenza risulta molto soffice; per favorire il miglior risultato, la frittata va cotta solo da una parte, senza voltarla e senza usare il coperchio. La rosolatura in padella darà maggior sapore rispetto alla cottura in forno.

«Separata», con pomodorini

Impegno Facile **Tempo** 45 minuti
Vegetariana senza glutine

Che cosa serve per 4 persone: 80 g di latte, 80 g di panna fresca, 24 pomodorini ciliegia, 7 albumi, 4 tuorli, erbe aromatiche, zucchero, burro, olio extravergine di oliva, sale, pepe

Sbattete gli albumi, senza montarli, con il latte, la panna, un trito di maggiorana, prezzemolo, basilico, sale e pepe.
Ungete uno stampo (ø 20 cm) con un pezzetto di burro duro, in modo da «impomatare» fondo e bordi.
Versate il composto di albumi nello stampo; sbattete i tuorli e versateli casualmente, «sporcando» gli albumi.
Disponete i pomodorini lavati in una placca e cospargeteli con un po' di olio, zucchero e sale.
Infornate la frittata insieme ai pomodorini, a 140 °C per 25 minuti. Sfornate la frittata, alzate il forno a 180 °C e cuocete i pomodorini per altri 5 minuti.
Servite la frittata con i pomodorini, completando con foglioline di melissa, aneto e poco pepe.
CARATTERISTICHE Separare tuorlo e albumi consente di bilanciare a piacere l'apporto nutritivo, privilegiando la parte proteica (albume) e riducendo i grassi (tuorlo).

Con funghi e taleggio

Impegno Facile **Tempo** 45 minuti

Vegetariana senza glutine

Che cosa serve per 4 persone: 150 g di funghi misti, 120 g di taleggio, 100 g di latte, 60 g di spinaci novelli, 6 uova, 1 porro, olio extravergine di oliva, sale, pepe

Pulite i funghi e tagliate i più grossi a pezzetti. Mondate il porro e tagliatelo a rondelle. Saltate in padella con un velo di olio, prima il porro per 2 minuti, poi unite i funghi per altri 2 minuti, infine aggiungete gli spinaci e cuocete per 2 minuti.
Sbattete le uova con il latte, sale, pepe e il taleggio a pezzettini.
Versate il composto in uno stampo (ø 20 cm) e unitevi le verdure saltate.
Cuocetelo a bagnomaria, in forno, a 150 °C per 20-25 minuti.
CARATTERISTICHE La cottura dolce a bagnomaria darà una consistenza morbida alla frittata, rendendola simile a un flan. Con questo sistema è inoltre possibile cuocere senza grassi. Noi abbiamo utilizzato un velo di olio solamente per rosolare le verdure.

IN PADELLA

Alla carbonara

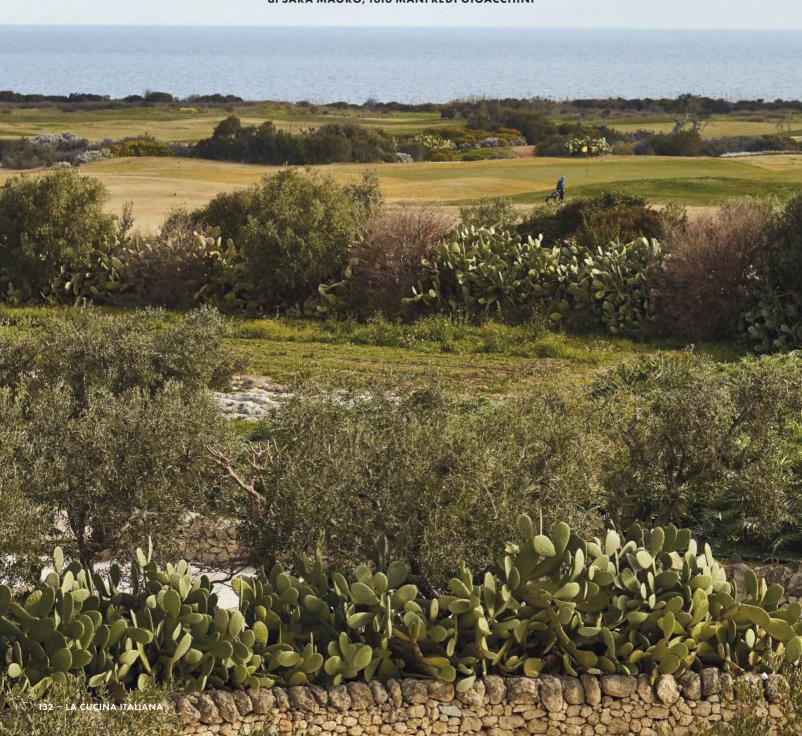
Impegno Medio **Tempo** 30 minuti

Che cosa serve per 4 persone: 250 g di spaghetti lessati, 150 g di guanciale, 100 g di latte, 50 g di Pecorino Romano Dop, 50 g di Parmigiano Reggiano Dop, 8 uova, sale, pepe

Sbattete le uova con il latte, il pecorino e il parmigiano grattugiati, sale e pepe. Unite al composto gli spaghetti lessati.
Tagliate a pezzetti il guanciale e rosolatelo per 3-4 minuti, finché non sarà leggermente croccante.
Eliminate gran parte del grasso, tenendone solo un po' nella padella insieme al guanciale.
Versatevi quindi il composto di uova e spaghetti.
Cuocete a fuoco dolce per 10-12 minuti, poi voltate la frittata con l'aiuto di un piatto e cuocetela dall'altro lato per ancora 4-5 minuti.
CARATTERISTICHE Il plus della cottura classica in padella è sicuramente il sapore. La rosolatura con il grasso del guanciale, per quanto condotta a fuoco dolce, formerà una crosticina molto ghiotta. È opportuno voltare la frittata per rosolarla anche dall'altro lato.

STANNO TUTTI BENE

Tra campi fioriti e il mare, cinque cuochi pugliesi si trovano a Borgo Egnazia, nel Brindisino, per parlare di cucina: dovrà essere più semplice e occuparsi della salute degli ospiti

di SARA MAGRO, foto MANFREDI GIOACCHINI

Da destra, in senso orario, i cuochi Francesco Montaruli, Solaika Marrocco, Antonio Bufi, Massimo Santoro e Domingo Schingaro sullo sfondo del resort Borgo Egnazia (BR), dove si sono incontrati per una giornata insieme. Nella pagina precedente, il campo da golf del borgo.

«Innanzitutto ringrazio *La Cucina Italiana* per averci dato l'occasione di ritrovarci dopo tanto tempo. Avevamo proprio bisogno di stare insieme, di fare una passeggiata, di confrontarci», così esordisce Domingo Schingaro, executive chef di Borgo Egnazia e del ristorante stellato Due Camini. È lui il padrone di casa di una **riunione amichevole** tra cuochi pugliesi, nata non per la solita cena a più mani, ma semplicemente per confrontarsi sulla gastronomia e sulle possibili strade da intraprendere in futuro. Gli invitati sono Massimo Santoro, chef della Masseria Le Carrube, Francesco Montaruli del locale Mezza Pagnotta a Ruvo di Puglia, Solaika Marrocco del Primo Restaurant, a Lecce, e Antonio Bufi, cuoco free lance di Bari.

La cucina di Borgo Egnazia è molto grande, e si può lavorare distanziati. Poi gli esterni sono distese di prati e uliveti che arrivano fino al mare, e non c'è pericolo di star troppo vicini né rischio di assembramento: praticamente, oltre a loro cinque, non c'è nessuno nel raggio di centinaia di metri.

Ed è primavera, uno dei periodi più propizi per la natura: pioggia e vento hanno seminato i campi, e ora il sole fa crescere **erbe e fiori** che è una bellezza. Molte sono piante edibili. L'esperto in materia è Francesco Montaruli: le riconosce e sa tutto di ogni stelo, dal nome latino all'impiego in cucina. Ma anche gli altri sono preparati: d'altra parte la Puglia è una regione generosissima di vegetali. Basti pensare alla varietà di verdure alla base dei **ricettari regionali**, a cominciare dalle virtuose cime di rapa.

La mattina presto i cinque cuochi sono andati a raccogliere gli ingredienti dei piatti che avrebbero cucinato: acetosella, borragine, sivoni (ovvero cicoria selvatica), asfodeli sono tra le erbe più diffuse e disponibili in questa stagione. E si possono usare per preparare una varietà di piatti, anzi un intero menù, dall'antipasto al dolce, come hanno fatto. Gli altri ingredienti arrivano comunque dalla Puglia, oltre che →

«Il nostro concetto di benessere è basato sulla felicità. Chi viene non fa la dieta, ma mangia solo cibo buono e sano» **ALDO MELPIGNANO**

dai grandi orti di Borgo Egnazia e degli altri hotel del gruppo, tutti nei dintorni di Savelletri di Fasano, in provincia di Brindisi. Schingaro ci tiene molto alla provenienza della materia prima: «Dico sempre che ho una brigata di centotrenta persone, anche se il mio team in cucina è di ottanta collaboratori. Gli altri cinquanta sono i miei **fornitori**, senza i quali non potrei ottenere i successi che abbiamo». Parla di Stefania dell'azienda Varvara, che gli vende le carni, e insieme con lui stabilisce come nutrire gli animali. E parla di Terre di San Vito a Polignano dove compra le carote colorate dal giallo al viola, della Pescheria Adriatica a Savelletri che gli garantisce il pesce più fresco, ma anche del Forno Sammarco, in provincia di Foggia, da dove arriva il pane Forma impastato con farina di grano arso, per tutelare la biodiversità.

Dopo la raccolta gli chef sono tornati in cucina dove hanno messo in pratica le teorie su un cibo più semplice e naturale, seppure fantasioso e buono. Sono tutti d'accordo che, nella ristorazione, è ora di fare non uno, bensì dieci passi indietro. «Basta con gli alambicchi. Abbiamo voglia di una **cucina verità**, più semplice possibile», spiega Schingaro. Come? «Per esempio, trasformando il meno possibile gli ingredienti». E proprio in quest'ottica i cuochi hanno preparato i loro piatti. Antonio ha fatto un'insalata di tuberi cotti e fermentati a cui ha aggiunto acetosella, piselli selvatici, fichi acerbi. Schingaro ha preparato gli gnocchi alla borragine e li ha conditi con ricci di mare. Massimo Santoro, cuoco vegetariano non premeditato («È semplicemente successo, senza fare una scelta drastica», racconta) ha cucinato dei tortelli con sivoni (cicoria selvatica) e ricotta di pecora, acqua di cipolla rossa e pecorino giovane. Francesco Montaruli invece si è cimentato in un marro di asfodeli arrosto. Però, che impresa: il marro è un'antichissima ricetta pugliese fatta con intestini e interiora →

Sopra, da sinistra, un angolo di Borgo Egnazia e gli gnocchi di borragine e ricci di mare di Domingo Schingaro. Sotto, ricci, astici, polpi e pesci appena pescati sul banco della Pescheria Adriatica di Savelletri, fornitrice di Borgo Egnazia.

AperiTOP

Gustoso, facile da applicare e sfizioso.

È ideale per la preparazione veloce di crostini e tartine, ottimo come salsa per ortaggi crudi, sfizioso per dare maggior sapore e creatività ai finger food. Il gusto è unico ed inconfondibile, come se fosse preparato in casa in modo sano e genuino, la consistenza cremosa e profumata conferisce una piacevole sensazione al palato. Sono prodotti pronti da gustare.

Voglia creativa, scegli Madama Oliva !

Ricette Tapas

Tartar di manzo con ortolana di olive

INGREDIENTI per 4 Persone: 160 gr Battuto di manzo; 80 gr Ortolana di Olive ; 20 gr olio EVO; 3 gr sale; pepe nero qb.

Procedimento

La carne rigorosamente tagliata a coltello, potete scegliere tra filetto, scamone, o codone. In una ciotola mettete la carne tagliata finemente e conditela con sale olio e pepe lasciate marinare per almeno 20 minuti. Servite con Ortolana di Olive alla Siciliana.

Gazpacho calabrese

INGREDIENTI per 4 Persone: 200 gr pomodoro; 50 gr cetrioli; 20 gr cipolle fresche; 10 gr Battuto Peperoncini alla Calabrese; 2 foglie di basilico; 20 gr olio evo; 3 gr sale; 1 succo di lime; pepe nero qb.

Procedimento

Lavate e tagliate grossolanamente tutti gli ingredienti, poneteli con 2 cubetti di ghiaccio in un frullatore, azionate le lame e frullate per circa 2 minuti, il ghiaccio vi aiuterà a mantenere il vostro gazpacho lucente e fresco, servite con barba di finocchio e crostini di pane.

Fiore di zucca e alici in tempura con Hummus di lupini

INGREDIENTI per 4 Persone: 4 fiori di zucca; 4 alici ; 200 ml acqua gassata fredda; 50 gr farina di grano tenero; 120 gr Hummus di Lupini alla Mediterranea; 1 lime; 200 ml olio semi arachidi; 4 foglie di menta per mojto; sale q.b.

Procedimento

Lavate e riempite i fiori di zucca con un filetto di alice ed una strisciolina di mozzarella. Preparate la tempura mescolando l'acqua fredda e la farina, nel frattempo fate scaldare l'olio in un padellino senza farlo bruciare. Pastellate i fiori di zucca friggete e servite con Hummus di lupini buccia di lime che avrete utilizzato per il gazpacho e foglie di menta.

Seguici sul nostro sito e sui social per rimanere informato sulle novità o per consultare le ricette.
www.madamaoliva.it

di agnello che lui ha trasformato in vegano usando steli e fiori di asfodelo avvolti in foglie, e appoggiati su un letto di cardi selvatici, che chiama «polpi di terra», per la forma. Li ha cucinati in una pentola che serve anche da piatto di portata, creata da Vincenzo del Monaco, artista e artigiano della ceramica. Solaika infine ha dato il tocco gentile con un dessert mezzo selvatico e mezzo gourmet: pan di spagna di borragine, con crema chantilly e riduzione di vin brûlé.

Cucinavano e parlavano. E invece del Covid e dei relativi problemi, si sono concentrati sull'importanza di approfondire la conoscenza su ingredienti e nutrizione. Perché uno chef dovrebbe occuparsi prima di tutto del benessere dei suoi ospiti. Certo, sorprendendone il palato, ma anche garantendo **energia** e una serena digestione. Idea condivisa da tutti, soprattutto ora che la salute è ancora di più una priorità. E il miglior modo per farlo è scegliere ingredienti di stagione e ben coltivati, valorizzare i sapori con lavorazioni semplici e tradizionali, tutelare la cultura mediterranea del cibo.

Sopra, i tortelli con sivoni (cicoria selvatica) e ricotta di pecora di Massimo Santoro e un momento della raccolta di fiori ed erbe di stagione nei campi attorno al resort. In basso, le carote di Polignano, presidio Slow Food, coltivate come una volta e raccolte a mano nell'azienda agricola Terre di San Vito.

Borgo Egnazia ha cominciato dieci anni fa a occuparsi di benessere in modo approfondito, mettendo a punto un modello originale che coinvolge tutti gli aspetti del buon vivere, con i massaggi e la taranta-terapia, con le «feste del borgo» e i ritiri Blue Zone, per allungare la vita e migliorarne la qualità. Aldo Melpignano, il proprietario, ci tiene molto: «Il nostro concetto di wellbeing è basato sulla felicità. In particolare, quest'anno ci siamo concentrati sul cibo, e abbiamo deciso di adeguare i menù dei nostri bar e ristoranti alle **regole auree** dell'alimentazione, per le quali ci siamo ispirati ai protocolli dell'Oms». Molte le sappiamo già: poco sale; porzioni adeguate; più vegetali che proteine animali, sempre meno grassi e zuccheri, tanta acqua da assumere mangiando frutta e verdura, e bevendo tisane, succhi, brodi. Niente paura, non si va in Puglia a fare la dieta, che suonerebbe piuttosto come una tortura. Si va per capire che mangiare le cose giuste al momento giusto ci fa sentire bene e appagati, anche senza salumi e frittelle a ogni pasto. Se poi qualcuno vuole seguire il regime in modo rigoroso, può andare a colazione, pranzo e cena a La Calce, dove il menù adotta un ulteriore set di regole per rallentare l'invecchiamento e ridurre gli stati infiammatori e di stress. Poi c'è la cura naturale dello iodio, del vento e dei campi pieni di erbe e fiori che solo a respirarli rigenerano. ■

PER MONTELVINI

IL FUTURO È ROSÉ

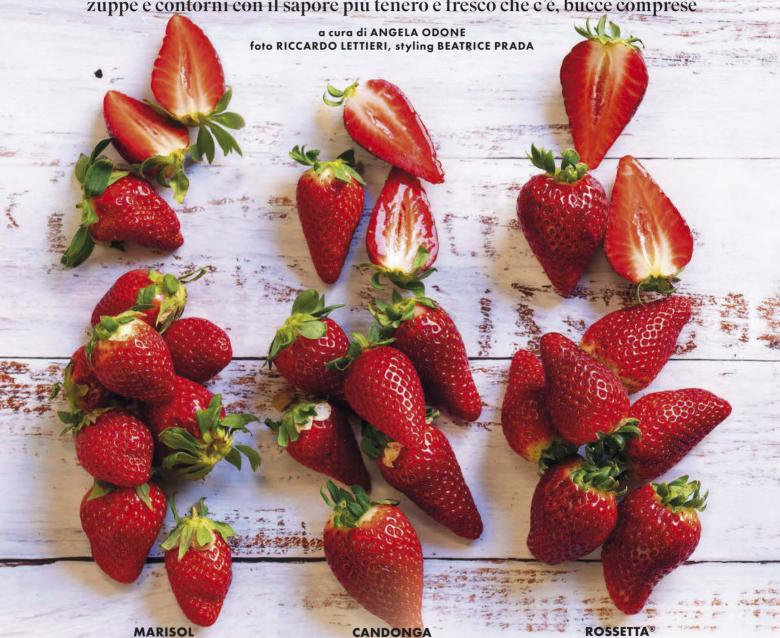
«La nostra grande novità per il 2021 è un vino che il consumatore attendeva da tempo e che si rivolge ai winelover più raffinati». Presenta così il nuovo Prosecco Rosé Brut Serenitatis Alberto Serena, amministratore delegato dell'azienda Montelvini, con sede a Venegazzù, in provincia di Treviso. Quinta generazione di una famiglia di produttori di vino, Alberto è prima di tutto un ambasciatore del suo territorio, che si impegna a custodire e valorizzare con tecniche rispettose e accordi come quello con Dolomiti Energia, per l'utilizzo di energia da **fonti rinnovabili** durante il processo produttivo, o quello con il Fai, per restituire valore a una vigna storica nel centro di Asolo. Gli stessi principi hanno guidato la nascita del nuovo vino, fatto con l'uva del Prosecco, la glera, cui è stato aggiunto il 15% di pinot nero, che dona complessità, eleganza e piacevoli aromi di piccoli frutti rossi. Dopo la presa di spuma in autoclave di settanta giorni, sviluppa bollicine fini e persistenti e un gusto equilibrato, cremoso e sapido. È il vino giusto per un aperitivo di primavera o per accompagnare cene di pesce. ● **WWW.MONTELVINI.IT**

Il Prosecco Rosé Brut Serenitatis ha la bottiglia trasparente, che ne esalta il colore rosa tenue, ma è venduto avvolto in una carta velina che protegge il vino dalla luce. Sotto, Alberto Serena, ad di Montelvini. In alto, le curate vigne dell'azienda nella campagna trevisana.

TAVOLOZZA DI PRIMAVERA

Rosso e verde. Con fragole e baccelli la tavola cambia stagione. È il momento di sperimentare tutte le sfumature di dolcezza e di arricchire zuppe e contorni con il sapore più tenero e fresco che c'è, bucce comprese

a cura di **ANGELA ODONE**
foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

MARISOL

Questa varietà rustica (non richiede eccessive cure durante la coltivazione) non è tra le prime a dare i suoi «frutti». Attenzione però: la fragola non è un frutto ma un'infiorescenza ingrossata; i veri frutti sono gli acheni, i «semini» gialli che la ricoprono. **CARATTERISTICHE** Ha colore rosso brillante, sapore dolce e fresco, e polpa croccante con profumo intenso.

CANDONGA

Detta anche Sabrosa, è una delle varietà più famose. Ottenuta da incroci tra diverse cultivar, ha trovato inizialmente nel Metaponto il suo habitat ideale, per poi diffondersi negli anni anche ai campi della Sicilia e della Calabria. **CARATTERISTICHE** La polpa dei frutti, grandi e di forma conica, è rossa, succosa e molto zuccherina, pur conservando una delicata acidità che la rende speciale.

ROSSETTA®

È una novità: si tratta di un ibrido messo in commercio non più di un anno fa da una società di ricerca di varietà colturali che ha sede in Basilicata. Adatta alla coltivazione nei mesi invernali, è molto precoce. **CARATTERISTICHE** La forma allungata e la polpa consistente e rosso brillante sono i suoi tratti distintivi. Dolce, si conserva meglio di altre varietà.

LE FRAGOLE

Rosse e cuoriformi, non potevano che essere il frutto dell'amore. L'aperitivo migliore per iniziare una romantica cena a lume di candela? Fragole e Champagne! Già, perché colorate e succose sarebbero anche un potente afrodisiaco, secondo una credenza alimentata dalle leggende che ne accompagnano la storia fin dai tempi più remoti. La fragola era protagonista delle feste in onore del bellissimo Adone, per la cui tragica morte, racconta il mito, Venere aveva pianto disperata. Cadendo nell'erba, le lacrime della dea si erano trasformate in piccoli cuoricini rossi: le fragole, per l'appunto. E chissà che profumo per le vie dell'antica Roma alla fine di marzo, durante la processione delle Adonie, quando veniva portato a corteo un enorme cesto dentro il quale le fragolaie affastellavano panierini colmi dei deliziosi frutti!

Botanicamente fu battezzata *Fragaria vesca* da Linneo, nel Settecento, ma val la pena di precisare che con questo nome erano chiamate le fragoline di bosco, le uniche che si conoscevano fino a due secoli fa e che perfino Shakespeare lodava: «Innocenza e fragranza sono i suoi nomi», scriveva. E il fatale fazzoletto di Desdemona era decorato con rosse fragoline ricamate...

La progenitrice delle nostre fragole extra large pare che venga invece dalle Americhe e abbia fatto la sua comparsa in Europa solo nel Seicento, grazie a un esploratore francese, il capitano Frézier (nome che si pronuncia come *fraisier*, fragola in francese!), che ne fece omaggio al Re Sole. Il sovrano apprezzò, tanto da riempirne i giardini della sua reggia a Versailles.

Oggi le fragole sono un ingrediente prezioso per tantissimi piatti, dai →

MELISSA

Coltivata principalmente in Sicilia e in Campania, è una varietà abbastanza rustica e resistente, molto produttiva e adatta al regime biologico. La raccolta, in alcune zone climatiche particolarmente miti, inizia già a dicembre e prosegue fino a maggio.
CARATTERISTICHE Il frutto, grande, è di colore rosso con sfumature aranciate, di forma conico-cilindrica. La polpa è soda e molto dolce.

SABRINA

Disponibile già dalla fine di gennaio, raggiunge il suo momento migliore tra marzo e aprile. Si coltiva soprattutto in Campania.
CARATTERISTICHE Il frutto, di grandi dimensioni, è molto invitante per il profumo intenso, il sapore dolcissimo e anche per la piccola dimensione degli acheni. La superficie esterna elastica e piuttosto resistente favorisce una buona conservabilità.

FORTUNA

Questa è una delle varietà più precoci e produttive, fruttifica dalla fine di ottobre fino a maggio. Si coltiva per lo più in Sicilia e Basilicata.
CARATTERISTICHE Di calibro medio-grande, ha forma conica, colore rosso-aranciato brillante, polpa consistente. Il sapore ricorda la Candonga, soprattutto per l'alto grado zuccherino.

risotti ai dessert, cui regalano la loro incantevole fragranza. In Europa, il primo Paese produttore è la Spagna, seguito da Germania, Francia, Italia e Regno Unito.

I BACCELLI VERDI

Fagiolini, taccole, piattoni e piselli: buoni, salutari e poi... non si butta via niente! «Staremo come due piselli in un guscio», dice Ollio a Stanlio nel film *I figli del deserto*, indicando il letto di fortuna rimediato in una soffitta. «Non in un guscio, in un baccellooo!», risponde l'amico. Proprio come i piccoli semi stretti e protetti all'interno di quell'involucro composto di due valve allungate e chiamato appunto baccello (dal latino *baccillum*, che sta per bastoncino). Nel caso di legumi da sgranare, di solito lo consideriamo non commestibile e lo buttiamo senza pensarci, ma non sempre dovremmo.

Parlando di baccelli buoni da mangiare, partiamo dai più famosi: i fagiolini, coltivati nelle regioni andine già nel 6.000 a.C., arrivano in Europa grazie a Colombo, raggiungendo anche l'Italia, dove non ci siamo risparmiati nell'attribuire loro nomignoli regionali come cornetti, tegoline e fagioli mangiatutto (proprio perché il buono è soprattutto il guscio!).

Abbiamo poi le taccole, una varietà di piselli diffusa soprattutto in Centro Italia. Spesso vengono confuse con i piattoni, che sono invece solo lontani cugini, perché la loro famiglia di appartenenza è quella dei fagioli.

E infine i piselli, perle verdi e lucenti protagoniste di fiabe e anche della Storia: nel Cinquecento Caterina de' Medici, da quella grande iniziatrice di tendenze gastronomiche che era, li portò «in dote» dall'Italia quando sposò il re di Francia Enrico II. Raggiunsero l'apice del successo alla corte del Re Sole, dove si raccomandava di consumarli «in giovanissima età, teneri, tutti interi e con le scorze»: era addirittura una moda, come scriveva Madame de Maintenon, favorita e poi moglie morganatica del re, anche perché venivano considerati portatori di abbondanza e di fortuna. E i cuochi di corte lo avevano già capito, che anche il baccello era buono da mangiare. Oggi gli chef stellati ne propongono raffinati utilizzi: fritti in pastella, trasformati in creme, in pesto... con grande spazio alla fantasia.

MARINA MIGLIAVACCA

1. **FAGIOLINI**
Detti anche cornetti o fagioli mangiatutto, fanno parte della famiglia delle *Leguminose*, specie *Phaseolus*, proprio come il fagiolo comune, che però è da sgusciare. La pianta, di forma cespugliosa, produce baccelli eduli di varie forme (più o meno lunghi, arcuati o lisci, con o senza filo) e colori (dal bianco al violaceo, passando per tutte le sfumature di verde), a seconda della cultivar. Fanno parte della stessa famiglia anche i cosiddetti fagiolini metrini, metro o serpente, che possono raggiungere anche 70-80 centimetri di lunghezza. **IDEALI** lessati e poi conditi con olio e limone, oppure ripassati in padella con olio o burro. Ottimi poi in zuppe, minestre o vellutate di verdure miste.

2. **TACCOLE**
Conosciute anche con il nome di piselli mangiatutto (*Pisum saccharatum*), si differenziano da quelli da sgranare perché hanno il baccello più grande, più sottile

e decisamente piatto. **IDEALI** da mangiare come i fagiolini, lessate e condite in vari modi; inoltre, se tenerissime, si possono aggiungere crude, tagliate a tocchetti, alle insalate miste.

3. **PISELLI**

Pisum sativum è il nome scientifico che identifica sia la varietà nana (cioè a sviluppo contenuto della pianta), sia quella rampicante (grazie ai cirri, i «riccioli» che si attaccano ai sostegni, può superare 2 metri di altezza). Le numerose cultivar si differenziano per colore e forma del baccello e numero di grani all'interno (da 6 a 10). **IDEALI** sgranati e lessati, saltati nel burro, brasati o, se di piccole dimensioni e freschissimi, anche crudi. Si mangiano anche i baccelli: lessati, frullati e passati al setaccio, sono squisiti per una vellutata che sa di primavera.

4. **PIATTONI**

Appartengono sempre alla specie dei fagioli (*Phaseolus*) e come i cugini fagiolini si mangiano con il baccello, per questo molti li conoscono come fagioli mangiatutto. In commercio se ne trovano tante varietà, di colore e forme diverse, dal giallo chiaro, Meraviglia di Venezia, al viola scuro come il Blauhilde o il Trionfo Violetto. I semi hanno forma schiacciata e il baccello è più carnoso di quello dei fagiolini.
IDEALI solamente cotti: lessati, stufati o brasati in casseruola. Insaporiti anche con sugo di pomodoro, uno spicchio di aglio e basilico. La cottura è un poco più lunga di quella dei fagiolini o delle taccole.

UN ENTUSIASMO SENZA FINE

In questa lettera ai suoi giovani allievi, lo chef Niko Romito indica i punti su cui fondare la cucina di domani: libertà e responsabilità, studio instancabile, capacità di rigenerarsi e amore

foto GIACOMO BRETZEL

«Caro allievo, cara allieva, "La cosa peggiore che si possa fare con una crisi è sprecarla". Quando l'altro giorno ho sentito queste parole pronunciate da papa Francesco, ho pensato a tutti i ragazzi che in questa ultima decade hanno trascorso un anno della loro vita nella nostra Accademia. A tutti i momenti di crisi che hanno saputo superare, forse anche grazie a un luogo che li ha allenati a crescere e a trasformare una passione in un progetto di vita. Chi è giovane, chi apprende ogni giorno deve affrontare una piccola crisi. E c'è un solo modo per non sprecarla: adattarsi, trasformarsi, scegliere. Se lo si fa con qualcuno che ha già affrontato quei momenti, è più facile.

Oggi il mondo che vi circonda è in crisi. L'incertezza offusca l'orizzonte del futuro. Ma il vostro futuro vi appartiene e lo farete migliore grazie alle scelte che compirete adesso. E voi avete scelto di apprendere, studiare, dare spazio alla vostra passione.

Siete giovani donne e uomini e avete scelto di intraprendere un percorso che vi porterà a entrare con maggiore consapevolezza nel mondo del lavoro e ad acquisire un ruolo da protagonisti in un settore fondamentale per il futuro di tutti: quello del cibo.

Il cibo sarà sempre di più al centro della costruzione di un futuro possibile per il pianeta. Diventerà un driver decisivo dell'economia, della salute, della sostenibilità ambientale. Oggi i valori che hanno segnato il mio percorso di cuoco e di imprenditore, ispirati a una creatività sostenibile, sono sempre più al centro della riflessione sul futuro del nostro settore: la riduzione degli sprechi alimentari attraverso il ciclo e il riciclo di tutte le parti delle materie prime; la territorialità, che prediligendo le filiere corte aiuta l'economia agricola di qualità e il recupero delle coltivazioni autoctone; la stagionalità, che eviti al cibo di viaggiare da un capo all'altro del mondo inquinando; il recupero di alimenti unici della dieta mediterranea come i legumi; l'applicazione di metodi standardizzati di trasformazione del cibo per renderlo parte della soluzione e non dell'aggravarsi della salute collettiva.

Il premio Chef Mentor conferitomi dalla Guida Michelin è stato per me un riconoscimento importante. Sento la responsabilità di questa missione. Presto la mia Accademia si trasformerà in campus universitario di ricerca e alta formazione. Ho scelto di dedicare ancora più tempo ed energia a trasmettere il sapere acquisito nel mio percorso di vita e professionale. Voglio trasmettere cosa significa trovarsi a gestire un'impresa nel mondo del cibo, da cosa nascono e come si sviluppano i progetti di uno chef e, come nel mio caso, di un imprenditore. Desidero soprattutto nobilitare il ruolo dei cuochi che trasformano il cibo in una cucina di ristorazione collettiva e non solo in un ristorante stellato, perché è solo grazie ai grandi numeri che si può fare la differenza.

Cercherò di trasmettervi l'amore che ho per il cibo, la passione per la nostra identità, il nostro territorio e la nostra cultura.

Voi dovrete avere sempre fame di conoscenza, non dovrete mai smettere di voler imparare, di avere la curiosità e l'apertura mentale di studiare cosa il cibo effettivamente rappresenti nella cultura italiana e in quella di altre nazioni, e come ne disegni i tratti e i valori distintivi.

Nel contesto storico e geopolitico particolare che tutti noi stiamo vivendo e che sta profondamente modificando abitudini, convinzioni, riti sociali e relazionali, mi sento di affidarvi un'ultima riflessione sul valore che per me riveste una parola che mi accompagna da tempo, ma che negli ultimi mesi ha assunto un significato fondamentale nella mia vita personale e professionale.

Rigenerazione.

Tanto del mio successo imprenditoriale è dovuto allo studio e alla ricerca che mi hanno consentito di creare protocolli in grado di rigenerare il cibo lasciando intatto il suo gusto e le sue proprietà.

Rigenerare è anche la capacità che gli organismi hanno di superare i traumi e dare impulso a una nuova fase della loro vita.

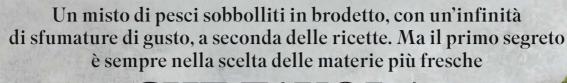
Rigenerare noi stessi attraverso lo studio, la ricerca, l'impegno, la determinazione ci renderà persone, imprenditori e manager migliori per affrontare la nuova fase che ci attende alla fine di questa parentesi della storia.

Rigenerarci ci consentirà di non sprecare questa crisi.

In bocca al lupo!».

Niko Romito

A sinistra, Niko Romito, chef del ristorante Reale (tre stelle Michelin) a Casadonna, in Abruzzo. Nel 2011 ha aperto anche l'Accademia Niko Romito per formare i cuochi del futuro insegnando tecniche all'avanguardia, rispetto totale delle materie e sviluppando una sensibilità e una cultura del cibo nuove. Sotto, da sinistra, Claudio Bellavia, responsabile dei laboratori, e Fabio Bucciarelli, direttore dell'Accademia, sopra con gli allievi.

Un misto di pesci sobbolliti in brodetto, con un'infinità di sfumature di gusto, a seconda delle ricette. Ma il primo segreto è sempre nella scelta delle materie più fresche

CHE FAVOLA, LA ZUPPA DI MARE

ricette JOËLLE NÉDERLANTS,
testi LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI,
styling BEATRICE PRADA

1

Molluschi, crostacei e pesci

8

9

7

10

Primizie dell'orto

16

17

PESCATO DEL GIORNO
Aromi e spezie
4
6
3
2
5
11
12
13
14
15
18
20
19

GUIDA ALL'ACQUISTO

1-2-6. SPEZIE E SUCCHI
Sempre meglio acquistare spezie intere, in bacche (quelle in polvere perdono velocemente intensità). Per il coriandolo, scegliete le bacche più piccole; insieme al pepe di Giamaica (2), profumato di chiodo di garofano, spezzettatele parzialmente perché sprigionino il loro sapore nel brodo. Lime (1) e vino bianco (6) danno un tocco di acidità: preferite lime biologici e un vino secco di buona qualità, meglio se fermo.

3-4-5. VERDURE AROMATICHE
Cipollotto, sedano e prezzemolo danno sapidità e ricchezza al brodo. Cipollotti e sedano devono essere turgidi e sodi, non devono presentare foglie avvizzite o ingiallite. Il prezzemolo deve essere di un verde intenso e uniforme.

7. VONGOLE
Si acquistano vive: i gusci devono essere ben chiusi o, se leggermente aperti, si devono serrare al minimo tocco. Se non le consumate subito, conservatele per 1-2 giorni in frigorifero nella loro rete: strette tra loro non troveranno spazio per aprirsi.

8-10-12. CROSTACEI
Controllate che scampi (8), gamberi (10) e canocchie (12) abbiano gli occhi neri e brillanti, le antenne e gli arti ben coesi ai corpi, il colore senza macchie e l'odore di fresco, non di ammoniaca. Inoltre, code ben integre e occhi turgidi sono un segnale che i crostacei non sono stati scongelati.

9. SEPPIE
Possono essere vendute spellate e pulite (bianche) o non pulite (nere, con un colore bruno). Per accertarvi che siano fresche e non scongelate osservate il nero nelle sacche, che deve essere liquido e omogeneo (non granuloso). Per pulirle, si estrae l'osso interno, si eliminano i visceri, gli occhi e il becco nascosto tra i tentacoli più corti, poi si spellano.

11-13-14-15. PESCI FRESCHI
La gallinella (13) e lo scorfano (14) sono tra i pesci più utilizzati nelle zuppe, perché le teste e le lische sono molto saporite, i filetti pregiati. Triglie (11) e pagelli (15) hanno gusto più delicato. Per accertarsi di acquistare pesci freschi, i criteri sono gli stessi per tutti: squame serrate, pelle lucente, branchie di color brillante, buona consistenza delle carni, occhi vividi e odore assente o appena accennato.

16-17-18-19-20. PRIMIZIE
Piselli (16), carote e zucchine novelle (17 e 18), zucchine chiare (19) e taccole (20): i primi si raccolgono adesso, accomunati dalla particolare tenerezza e dalla dolcezza. Per sceglierli, sarà sufficiente controllare la loro vividezza. In particolare, è buon segno se sono fresche le parti in cui sono stati staccati dalla pianta (i picciuoli dei baccelli e il gambo delle zucchine) e il ciuffo verde delle carote. Sono queste parti, infatti, che avvizziscono prima e, se sono fragranti, significa che l'ortaggio è fresco.

Brodetto di pesci misti con primizie

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL PESCE
700 g 1 gallinella
500 g vongole spurgate
400 g 2 triglie – 250 g 1 scorfano
180 g 1 piccolo pagello
4 gamberi grigi – 4 scampi
4 canocchie – 2 seppie
olio extravergine di oliva
sale

PER IL BRODETTO
4 pomodorini ciliegia
1 cipollotto
1 gambo di sedano
1 lime – coriandolo fresco
semi di coriandolo
pepe di Giamaica
vino bianco secco – sale

PER LE VERDURE
160 g piselli freschi col baccello
120 g 8 carotine novelle
80 g 4 zucchine novelle
80 g zucchina chiara
80 g taccole
4 pomodorini ciliegia
coriandolo fresco

PER IL PESCE
Sgusciate le code di gamberi, scampi e canocchie; squamate, eviscerate e sfilettate il pagello, eliminate le lische e dividete i filetti a metà. Squamate, eviscerate e sfiletatte le triglie; pulite e tagliate in 4 o 8 tranci la gallinella; sfilettate lo scorfano e tagliate i filetti a metà. Pulite le seppie, spellatele e tagliatele a striscioline.
Sciacquate le lische e le teste dei pesci (eliminate gli occhi, che rilasciano un sapore amarognolo). Tagliate a metà le teste dei crostacei.
Conservate in frigo il pesce pulito, le seppie e i crostacei sgusciati.
Raccogliete le vongole in una padella con un velo di olio, coprite con il coperchio e fate aprire.

PER IL BRODETTO
Versate in una casseruola 1 litro di acqua, unite il cipollotto, il sedano, il succo del lime, una manciata di foglie di coriandolo e 1 cucchiaino di semi, 4 bacche di pepe di Giamaica, 1 bicchiere di vino e i pomodorini; cuocete per 2 minuti dal bollore.
Aggiungete quindi tutti gli scarti del pesce e fate bollire per 15-18 minuti. Passate poi il brodetto nel colino cinese. Filtrate di nuovo attraverso un telo di lino, per una maggiore finezza. Tenete in caldo il brodetto, volendo fatelo sobbollire per ridurlo un po' e concentrare il sapore; salate alla fine.

PER LE VERDURE
Cuocete al dente a vapore le zucchine tagliate a metà per il lungo, e la zucchina chiara a fettine, le carote, i piselli sgranati e le taccole.

PER COMPLETARE
Arrostite a fuoco vivo i filetti di pesce, le code dei crostacei, le seppie e 4 pomodorini in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale; spegnete dopo 3-4 di minuti, quando avranno preso colore.
Servite il pesce nel brodetto completando con le vongole,le verdure, i pomodorini e coriandolo fresco.
L'idea in più Per dare pienezza al sapore di questo delicato brodetto, completatelo con una salsa ottenuta frullando 50 g di pomodorini sott'olio scolati, ½ spicchio di aglio, un po' di peperoncino, 1 fetta di pancarré senza crosta imbevuto con il succo di ½ lime, 2 cucchiai di brodetto, poche foglie di coriandolo e un filo di olio.

Piatto **Funky Table**.

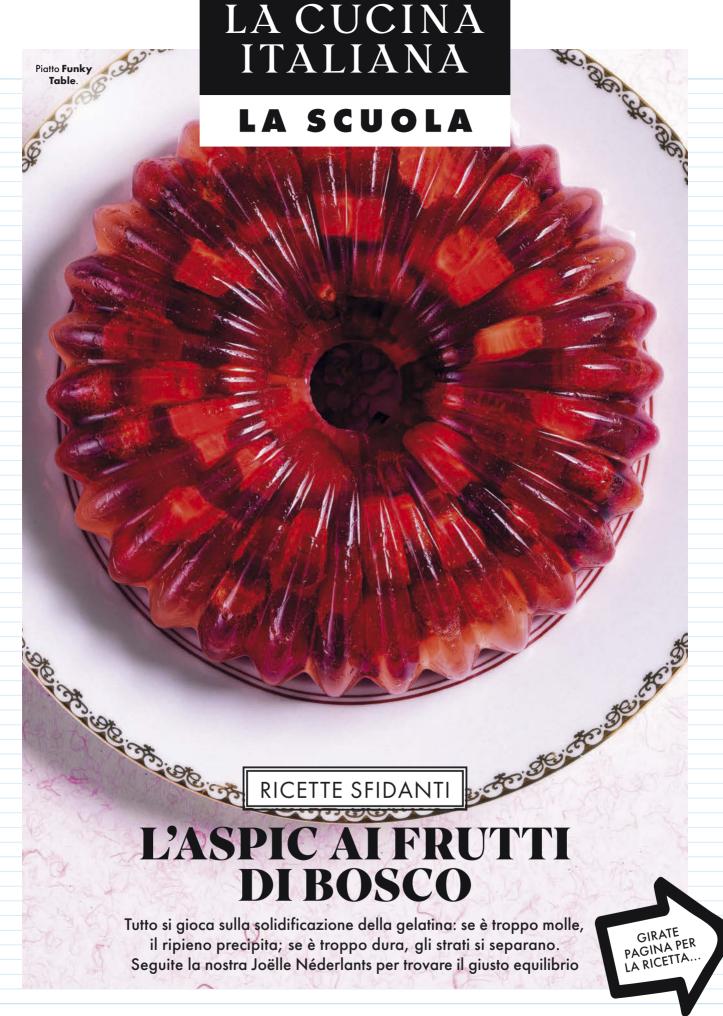
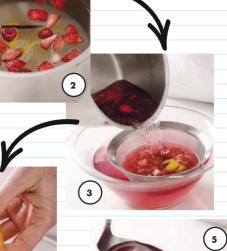
RICETTE SFIDANTI

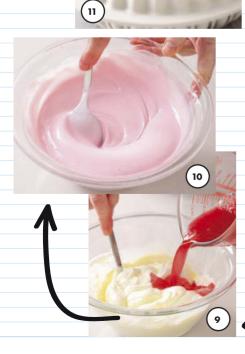
L'ASPIC AI FRUTTI DI BOSCO

Tutto si gioca sulla solidificazione della gelatina: se è troppo molle, il ripieno precipita; se è troppo dura, gli strati si separano. Seguite la nostra Joëlle Néderlants per trovare il giusto equilibrio

GIRATE PAGINA PER LA RICETTA...

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

PREPARAZIONE PASSO PASSO

Tempo: 50 minuti più 13 ore di riposo
Che cosa serve per un aspic per 8 persone:
300 g di yogurt greco, 300 g di fragole, 200 g di zucchero, 200 g di lamponi, 100 g di fragoline di bosco, 80 g di latte condensato, 50 g di maraschino, 25 g di gelatina alimentare in fogli, 1 baccello di vaniglia, scorza di limone, olio di semi

1-2. Sciogliete lo zucchero in una casseruola con 600 g di acqua, 3 scorze di limone e la vaniglia aperta per il lungo. Unite poi 100 g di lamponi e portate a bollore. **3-4.** Filtrate il composto, unitevi il maraschino e 20 g di gelatina precedentemente ammollata e strizzata e fatela sciogliere. Prelevate 100 g di questo sciroppo, mettetelo in un'altra ciotola e sciogliETEVI altri 5 g di gelatina, ammollata e strizzata, e tenetelo da parte. **5-6.** Versate 1 mestolo del primo sciroppo in uno stampo di silicone da 1,2 litri, spennellato con un po' di olio di semi, e mettetelo in frigo per 20 minuti, quindi distribuitevi sopra un po' di fragole a pezzetti mescolate con le fragoline e i lamponi rimasti e altro sciroppo quasi a coprire. Mettete in frigo per altri 15 minuti. **7-8.** Procedete a costruire l'aspic a strati, sempre facendo consolidare ogni strato in frigo per 15 minuti circa: deve essere abbastanza consistente da sostenere i frutti dello strato successivo, ma non troppo, altrimenti rischiate che gli strati si separino. Arrivate fino a circa 2,5 cm sotto il bordo. **9-10.** Mescolate lo yogurt, il latte condensato e lo sciroppo tenuto da parte, ottenendo un composto cremoso.
11-12. Distribuitelo sulla sommità dell'aspic e livellatelo bene. Mettete in frigo per 12 ore.
13. Sformate delicatamente.

TORRE DEGLI ALBERI
Spumanti Oltrepò Pavese

LA STORIA

La cantina Torre degli Alberi, di proprietà della famiglia Dal Verme, è situata sulle alte colline dell'Oltrepò Pavese, a 500 metri di altezza slm, ed è specializzata nella produzione di spumanti biologici Metodo Classico.
Il paesaggio è quello tipico del medio Appennino: dolci colline, montagne sullo sfondo, boschi di pini, querce, castagni, siepi di biancospino, vigneti, prati e campi coltivati.

LO SPUMANTE

Le terre dell'Azienda Agricola Torre degli Alberi godono di clima temperato con elevate escursioni termiche, soprattutto d'estate, particolarmente favorevoli alla coltivazione di Pinot Nero destinato alla produzione di spumante. Lo spumante, infatti, ha bisogno di giorni molto caldi e notti più fredde, per risultare piacevolmente fresco e accentuare il profilo aromatico dalle spiccate note floreali e la gradevole dotazione acidula.

Descrizione tecnica del PAS DOSÉ:

Spumante teso, elegante, verticale, fresco, con note di crosta di pane e pasticceria, date dal lungo invecchiamento sui lieviti, che non sovrastano i fini aromi tipici del pinot nero.
In bocca risulta minerale, di buona struttura e di lunga persistenza, ha una piacevole acidità leggermente ammorbidita dalla fermentazione malolattica.

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG,
100% Pinot Nero, millesimato 2015
Affinamento sui lieviti: 42 mesi
residuo zuccherino: 0 g/l

ROSSINI COCKTAIL:

INGREDIENTI:

1/3 fragola
2/3 spumante freddo
succo di limone
3 cucchiaini zucchero

ISTRUZIONI:

Tagliare a fette le fragole dopo averle lavate e asciugate, spruzzate sopra un limone e mettete tutto in un frullatore con lo zucchero e frullate.

Filtrare a rete fitta in una brocca di vetro per togliere i semi della fragola e conservare il succo in frigorifero insieme alla bottiglia di spumante. **Comporre** il bicchiere con 1/3 di succo di fragola e 2/3 di vino spumante freddo. **Servire** in un bicchiere a coppa. **Decorare** con una fragola tagliata sul bordo del bicchiere.

Sconto del 10% ai lettori di Cucina Italiana inserendo il codice *#CUCINAITALIANA21*

SCOPRI I NOSTRI PRODOTTI SU:

WWW.BELLADISPENSA.IT

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

SORPRESA!

Racchiusi in pacchetto di crespella, pronti da gustare asparagi, ricotta e pancetta croccante

Impegno Facilissimo **Tempo** 30 minuti **PER 4 PERSONE**

NELLA LISTA DELLA SPESA

4 **crespelle** scongelate. Noi abbiamo provato quelle al naturale già pronte di Koch, fragranti perché surgelate appena cotte. 80 g di **pancetta affumicata** Beretta; ottenuta da materie prime selezionate, è già tagliata a cubetti, per un uso immediato. 320 g di **ricotta** fresca; 22 **asparagi** di media grandezza. Inoltre, **olio extravergine di oliva**, **sale**, **pepe**.

LA RICETTA

PREPARATE

Scaldate 4 crespelle scongelate in una padella antiaderente, senza grassi. Pulite gli asparagi; lessatene 20 per 5 minuti. Insaporite la ricotta con 2 cucchiai di olio, sale e pepe, mescolandola fino a renderla cremosa.

COMPONETE

Spalmate le crespelle con un po' di ricotta e disponetevi sopra gli asparagi, a rocchetti. Chiudetele rimboccando i 4 lati sul ripieno.

GUARNITE

Rosolate la pancetta per 5 minuti, distribuitela sulle crespelle con nastri di asparago, fiocchetti di ricotta e spinaci novelli a piacere.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, **ARCH. LCI**, STYLING **B. PRADA**

A CRONOMETRO

LO VOLETE UN BEL FRITTINO?

Sarà subito in tavola, acquistando gamberi e verdure già puliti e tagliati. E preparando pastella e salsa mentre l'olio si scalda

CHE COSA SERVE PER 4 PERSONE
300 g di carote e zucchine a spaghetti
250 g di code di gambero sgusciate
150 g di yogurt
60 g di farina
40 g di amido di mais
40 g di pâté di olive
olio di arachide
olio extravergine di oliva
acqua frizzante
ghiaccio – sale

IN 10 MINUTI
Scaldate abbondante olio di arachide (a 170-175 °C) in una larga padella dai bordi alti. Intanto, per la salsa, mescolate lo yogurt con il pâté di olive, 2 cucchiaini di olio extravergine e una presa di sale. Preparate la pastella mescolando la farina e l'amido con 150 g di acqua frizzante freddissima e 3 cubetti di ghiaccio.

IN 5 MINUTI
Friggete le verdure nell'olio caldo, metà alla volta, dopo averle immerse nella pastella, a piccoli nidi. Scolatele su carta da cucina.

IN 5 MINUTI
Friggete i gamberi dopo averli immersi nella pastella. Scolateli su carta da cucina e serviteli subito con le verdure e la salsa.

TOTALE 20 MINUTI

L'IDEA IN PIÙ
Per rendere i gamberi più croccanti, «impanateli» nelle mandorle a lamelle, dopo averli passati nella pastella.

RICETTA J. NÉDERLANTS, TESTI L. FORTI, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA

IN STREAMING

GNOCCHI D'APRILE

E molto altro ancora: continuano i nostri corsi in diretta. Non sapete da quale iniziare? Fate come Angela Odone e provateli tutti

La Scuola di *La Cucina Italiana* non si ferma e vi raggiunge nelle vostre case per insegnarvi tante nuove ricette. Controllate il calendario, perché è ricchissimo di appuntamenti.

Iscriversi è molto semplice:
1. Registratevi sul nostro sito nella sezione Corsi Online e scegliete quello che preferite.
2. Riceverete una mail di conferma con le indicazioni per effettuare il collegamento, la lista degli ingredienti e degli strumenti necessari, e la dispensa con le ricette del corso al quale parteciperete attivamente.
I prossimi appuntamenti: **8 aprile:** Menù di coppia (ore 15-17), Gnocchi (ore 18.30-20.30); **13 aprile:** Biscotti (ore 15-17); **20 aprile:** Primi piatti di pesce (ore 15-17); **23 aprile:** Torte da forno (ore 15-17) e Menù di coppia (ore 18.30-20.30).

Buongiorno Angela! Oggi partiamo subito.

RECORDING...

Gnocchi alla romana con ortaggi misti e petali

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g latte
300 g misto di verdure (carote e zucchine novelle, cipollotto rosso e piselli)
125 g semolino – burro – fiori eduli
Parmigiano Reggiano Dop
olio extravergine di oliva
noce moscata – sale – pepe

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5,
ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it – tel. 02 49748004

Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it

FOTO DEI PASSAGGI **B. ALLTHORPE, F. GALEOTTI,** FOTO FINALE **R. LETTIERI**

LE RICETTE DI FONDO MONTEBELLO

Gyoza all'Italiana: un omaggio al Giappone

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

200 g farina 00
90 g di acqua tiepida
Pizzico di sale

Per la farcitura:

200 g di ricotta Tenuta Agrilat
10 gamberi argentini puliti
Mezza scorza di limone di Sorrento
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe
1 cucchiaio di soia

Preparazione:

Impastare la farina con l'acqua e il sale fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciare riposare almeno un'ora avvolto nella pellicola. Nel mentre **preparare** la farcitura con ricotta di bufala, gamberi tritati, sale, pepe, soia e scorza di limone grattugiata.

Prendere la pasta, stenderla con un mattarello in modo da formare una superficie liscia e sottile.

Coppare la pasta in modo da ottenere dei dischi di media grandezza. Inserire un cucchiaino di ripieno e richiudere la pasta a formare una spiga.
Cuocere i gyoza così ottenuti a vapore nel cestello di bambù per 8 minuti.

Servire con intingolo di aceto balsamico e soia e **condire** con gocce di **Aceto Balsamico di Modena art. FM 01.**

FM 01 Linea Storica
Densità 1.29
"Assapora la Differenza"

SCOPRI I NOSTRI PRODOTTI SU:

WWW.BELLADISPENSA.IT

Seguici su @bella_dispensa

Chef: Federico Costa - Ingredienti: Aceto Balsamico di Modena e condimenti di www.fondomontebello.com - Ricotta di Bufala di www.tenutaagrilat.it, foto a cura di www.jbsacency.com
Seguici su @Acetaiafondomontebello

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

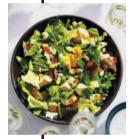
1. I frutti della composta di arance di **Patemisco**, a chilometro zero, sono lavorati artigianalmente in una crema deliziosa da spalmare sul pane o da servire con i formaggi. **2.** Gustoso complemento di piatti salati e dolci, ma anche snack pronto all'uso (ricchi di proteine, sono ideali per gli sportivi), gli **American Pistachios** garantiscono alta qualità, anche in granella. **3. MD** ha creato la linea Lettere dall'Italia per raccontare le specialità regionali, come le olive taggiasche della Liguria; queste sono snocciolate e sott'olio extravergine di oliva. **4.** Forma squadrata, crosta sottile e pasta morbida e uniforme, il Taleggio ha origini antichissime; oggi è una delle nostre grandi Dop e il **Consorzio Tutela Taleggio** veglia sulle corrette modalità di produzione. **5.** Ottenuto al 100% da frutta italiana, l'aceto di mele **Ponti** è un'alternativa delicata per condire verdure e preparare salse. **6.** La sbrisolona, specialità mantovana, si prepara ancora più in fretta con il preparato di **S. Martino** (mandorle incluse): bisogna aggiungere solo uova e burro. **7.** Squisito in tutte le sue stagionature, il **Parmigiano Reggiano Dop** è un formaggio totalmente privo di additivi, senza lattosio, nutriente e con pochi grassi. **8.** Filiera produttiva controllata e metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente e dei lavoratori: c'è anche questo nei frutti di bosco della linea Origine di **Coop**. **9.** Per impanature uniformi, croccanti e leggere provate il pangrattato **Nutrifree**, ottenuto da un pane senza glutine prodotto appositamente per essere grattugiato. **10.** La pasta **Voiello** nasce da un grano 100% italiano, il Grano Aureo, di qualità superiore, coltivato nelle regioni centromeridionali. I vari formati, come i classici spaghetti, sono trafilati al bronzo. **11.** Pasta filata ripiena di cremosa pasta di mozzarella e panna, la burratina Murgella di **Caseificio Palazzo** è prodotta artigianalmente con la tradizionale acidificazione del latte. **12.** Da aprile a giugno si raccoglie il bianchetto, il limone più profumato dell'anno; quello di **Citrus** non è trattato, così si può consumare la scorza, dove si concentrano gli aromi. **13.** Di colore bianco paglierino, il Canestrato di capra **L'Antica Cascina** ha un sapore deciso, adatto per i ravioli del nostro ricettario. **14.** Consigliata per un pane fragrante, la farina 0 Il pane di **Molino Casillo**, di grano 100% italiano, è ottima anche per taralli e focacce o per profumati dolci lievitati, come la nostra torta di rose. **15.** I pomodori secchi **Alce Nero**, biologici, sono messi sott'olio bio con l'aggiunta di erbe aromatiche.

DI **L. FORTI**, FOTO **AG. 123RF, ARCH. LCI**

menù

Per il pranzo e per la cena cinque proposte con le nostre ricette di aprile

Andar per orti

Tavola vegetariana con primizie

Tagliolini al tuorlo, fave, porri e zucchine pag. 62 **+ Polpettone di ceci, spinaci e mozzarella** pag. 86 **+ Insalata aromatica** pag. 68

Oggi pesce!

Voglia di mare, di festa, di allegria

Frittino di gamberi e zucchine pag. 153 **+ Reginette con seppie e crudo croccante** pag. 86 **+ Pesce spada con cipollotti e zucchine arrostiti** pag. 64

Bello da mangiare

Estetica e sapore nel piatto

Pane guttiau con ragù di verdure e spuma di ricotta pag. 40 **+ Ravioli di capra in brodo di baccelli** pag. 61 **+ Crostata con crema alla rosa** pag. 87

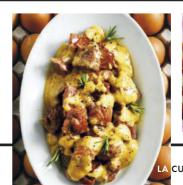
Neotradizionale

Qualcosa di speciale nei classici di sempre

Risotto cacio e pepe pag. 61 **+ Arrosto rosato con taccole e anacardi al curry** pag. 69 **+ Crostata di muesli senza forno** pag. 73

Pasqua in festa

Ricche bontà da condividere

Asparagi, burrata e finocchi pag. 59 **+ Agnello cacio e ova** pag. 101 **+ Cialde di colomba con le fragole** pag. 39

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

Albino Armani albinoarmani.com
Alce Nero alcenero.com
Alessi alessi.com
Amedei amedei.it
American Pistachios americanpistachios.it
Armani/Dolci armanidolci.com
Azienda Agricola Patemisco patemisco.it
Banfi banfi.it
Bauli bauli.it
Bellavista Wine bellavistawine.it
Berlucchi berlucchi.it
Bertani bertani.net
Bitossi Home bitossihome.it
Caffarel caffarel.com
Campionato Mondiale della Pizza campionatomondialedellapizza.it
Cantina Bolzano kellereibozen.com
Cantina Urbana cantinaurbana.it
Cantine Settesoli cantinesettesoli.it
CASA it.casashops.com
Caseificio Palazzo caseificiopalazzo.com
Caviro caviro.it
Citrus citrusitalia.it
Ciù Ciù Azienda Vitivinicola ciuciuvini.it
Conapi conapi.it
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano Dop parmigianoreggiano.com
Consorzio Italia del Vino consorzioitaliadelvino.it
Consorzio per la Tutela Del Formaggio Taleggio taleggio.it
Consorzio per la Tutela del Franciacorta franciacorta.net
Consorzio Tutela Vini D'Abruzzo vinidabruzzo.it
Coop e-coop.it
Cusumano cusumano.it
Domori domori.com
Duchessa Lia duchessalia.it
Eataly eataly.net
Ferrari F.lli Lunelli ferraritrento.com
Ferrero ferrero.it
Fratelli Beretta fratelliberetta.com
Frescobaldi frescobaldi.com
Funky Table funkytable.it
Giovanni Rana giovannirana.it
Giovanni Raspini giovanniraspini.com
Gruppo Italiano Vini gruppoitalianovini.it
Gruppo Meregalli meregalli.com
il Viaggiator Goloso ilviaggiatorgoloso.it
Iper la grande i iper.it
Koch kochbz.it
L'Antica Cascina anticacascina.com
Maschio cantinemaschio.com
Masi masi.it
Masottina masottina.it
MD mdspa.it
Mele Val Venosta vip.coop lasaporeria.it
Miele miele.it
Mielizia mielizia.com
Molino Casillo molinocasillo.com
Molino Pasini molinopasini.com
Montelvini montelvini.it
Movimento turismo del vino lombardo movimentoturismovino.it
Novità Home novitahome.com
Nutrifree nutrifree.it
Pasqua Vigneti e Cantine pasqua.it
Pasticceria San Carlo pasticceriasancarlo.it
Ponti ponti.com
Rinascente rinascente.it
Rotari rotari.it
S.Martino ilovesanmartino.it
Sambonet sambonet.it
Sella & Mosca sellaemosca.com
Tenute Piccini piccini1882.it
Tescoma tescomaonline.com
Tine K Home tinekhome.com amlivingstudio.com
Veuve Clicquot veuveclicquot.com
Villa Sandi villasandi.it
Virginia Casa virginiacasa.it
Voiello voiello.it
Zafferano Italia zafferanoitalia.com
Zorzettig zorzettigvini.it

Errata corrige. *Sul numero di marzo, nel servizio Notizie di cibo, a pag. 16 l'immagine non rappresenta il piano cottura aspirante NikolaTesla FIT descritto nel testo. Ci scusiamo con l'azienda e con i lettori.*

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 - fax +39 02 86 88 28 69 - e-mail: abbonati@condenast.it.
Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 88,00	€ 148,00
GQ	10	€ 57,00	€ 90,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	41	€ 139,00	€ 199,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 97,00	€ 143,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST
Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue **Pamela Drucker Mann**
U.S. Artistic Director and Global Content Advisor **Anna Wintour**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Data Officer **Karthic Bala**
Chief Client Officer **Jamie Jouning**

CONDÉ NAST ENTERTAINMENT
President **Oren Katzeff**
Executive Vice President – Alternative Programming **Joe LaBracio**
Executive Vice President – CNÉ Studios **Al Edgington**
Executive Vice President – General Manager of Operations **Kathryn Friedrich**

CHAIRMAN OF THE BOARD
Jonathan Newhouse

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, AD Collector, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections, Vogue Hommes
Germany: AD, Glamour, GQ, GQ Style, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, Experienceis, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired, Frame Condé Nast Experience Store
Japan: GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired
Mexico and Latin America: AD Mexico, Glamour Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
Spain: AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias
Taiwan: GQ, Interculture, Vogue
United Kingdom: London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business;
Britain: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, LOVE, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Wired
United States: Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthy ish, HIVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue
Russia: AD, Glamour, Glamour Style Book, GQ, GQ Style, Tatler, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Australia: GQ, Vogue, Vogue Living
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Center of Fashion & Design, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Vogue, Vogue Film, Vogue Me
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana, Vogue
Germany: GQ Bar Berlin
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
Poland: Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Tatler Club, Vogue Café Moscow
Serbia: La Cucina Italiana
South Africa: Glamour, Glamour Hair, GQ, GQ Style, House & Garden, House & Garden Gourmet
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Glamour, Vogue, Vogue Living, Vogue Man, Vogue The Book
Turkey: GQ, La Cucina Italiana, Vogue
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 31 markets.
condenast.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8699 del 25-05-2020

L'INDICE DI CUCINA

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+1h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

Antipasti

Primi piatti & Piatti unici

Pesci

Verdure

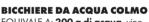
Carni e uova

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

Dolci e bevande

LA FATINA DI FOGLIANO

Sascia Trevisan è cresciuta in un bosco, in provincia di Viterbo, e fin da bambina conosce erbe e piante selvatiche, che ora sono diventate un lavoro: le raccoglie, le cucina, fa esperimenti e consiglia ai cuochi dove trovare (e come usare) nuovi ingredienti misteriosi

«Timo serpillo, menta spicata, fiori di verbasco e malva. Se avete la tosse, una tisana con questi ingredienti vi farà stare meglio». A dirlo è Sascia Trevisan, ventisette anni, professione guida dei boschi. Sì, ma dove le troviamo queste cose? Per lei che è nata e cresciuta a Fogliano, in Tuscia, è facile: esce e va a raccoglierle tra le farnie e i roveri. È da lì che attinge asparagi selvatici, alliaria, spugnole, porcini e altri mille vegetali con cui traffica da quando è piccola. «La passione ce l'ho da sempre. Una volta ho letto che chi mangiava le primule poteva vedere le fate, allora uscivo di casa, mangiavo fiori e aspettavo che apparissero. Inconsapevolmente, stavo già studiando». Dopo il liceo ha frequentato l'Accademia della Arti Erboristiche e l'Italian Chef Academy di Roma unendo due passioni, ma da quando ha diciassette anni ogni giorno va con il suo cestino a raccogliere erbe, che poi conserva con fermentazioni o sotto aceto/olio/sale. Poi arriva il lockdown, Alessandro Miocchi, chef di Retrobottega a Roma, nota il profilo @sascia_trevisan su Instagram e le scrive per chiederle dei consigli su alcune piante. Iniziano a collaborare e lui le presenta Donato Ascani del Glam di Venezia, due stelle Michelin. Da quando anche gli chef hanno capito quanto le erbe selvatiche possono arricchire i loro piatti, la «fatina di Fogliano» ha un nuovo lavoro: cercarle per loro. In attesa di aprire un centro con ristorante dedicato alle sue amate piante officinali, edibili e spirituali. SARA MAGRO

FOTO PIETRO MANCINI